







DGF Réseau

" Des professionnels
qui parlent aux professionnels ! "

www.dgf.fr

Sommaire



La noblesse pour l'excellence...





Trois chocolats d'exception, d'origine Equateur, en Louis







CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
Origine Equateur
68% cacao min.

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT
Origine Equateur
40% cacao min.

CHOCOLAT BLANC
Origine Equateur
30% cacao min.



Les Chocolats d'Origine DGF Royal

La noblesse pour l'excellence...

Excellence, originalité, explosion des saveurs… Aux sources du cacao, nous avons sélectionné pour vous des fèves en provenance exclusive d'Equateur, pour en tirer la quintessence et vous offrir un chocolat intense et aromatique.

La gamme de chocolats d'origine DGF Royal, élaborée avec le plus pur des cacaos, vous offre toute la noblesse d'un grand chocolat.

Le premier indice de la qualité d'un chocolat est sa composition. Un chocolat noir de qualité renferme essentiellement de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre. Plus le pourcentage de cacao est élevé, moins il contient de sucre, et plus son goût sera prononcé !

Les plus qualité

- Un goût intense, puissant, très présent en bouche.
- Des saveurs subtiles uniques.
- Une seule origine de fèves venues d'Equateur et issues de la variété de cacao FORASTERO.

Conservation / Stockage

Le chocolat est une matière fragile qui exige un traitement hautement privilégié.
L' humidité et les odeurs peuvent détériorer les qualités du chocolat.
De plus, il craint la chaleur et les changements de température. Il faut donc le stocker dans un endroit frais et sec, à une température comprise entre 15 et 18°C à l'abri de la lumière. Exclure systématiquement le stockage au réfrigérateur. La chaleur et les changements de température provoquent un blanchissement, c'est un signe que la cristallisation des matières grasses n'est plus homogène puisqu'elles remontent en surface. Ce n'est cependant pas un signe d'altération de la qualité. Il suffit de le faire fondre et de reproduire la courbe de cristallisation pour qu'il retrouve son aspect original.
Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques, nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après chaque utilisation.

Conseils d'utilisation

- Un succès garanti en confiserie et chocolaterie dans vos ganaches, et intérieurs de bonbons chocolat.
- S'accommode aussi très bien avec vos réalisations en pâtisserie
- Pour l'intégration dans vos mousses afin de procurer un bon goût de chocolat.

TEMPERATURES DE FONTE
50/55° C Couverture noire
45°C Couverture lactée
40°C Chocolat blanc

TEMPERATURES D'UTILISATION
32/34°C noire
30/31°C lactée
29/30°C blanc
28/29°C noire
27/28°C lactée
26/27°C blanc

Pour bien réussir vos moulages et vos bonbons de chocolat, vous devez respecter LA CRISTALLISATION par tempérage.
Ces températures d'utilisation sont exceptionnelles car les couvertures DGF sont enrichies en beurres de cacao sélectionnés par rapport à leurs caractéristiques de cristallisation, ce qui permet une courbe de cristallisation optimale.
IMPORTANT : la température de votre laboratoire devra être comprise entre 20 et 22°C avec une hygrométrie conseillée de 60% maximum. Vos moules devront être propres et tempérés entre 20 et 22°C.

LES CHOCOLATS D'ORIGINE	Unité de vente	DLUO
Chocolat de Couverture Noir origine Equateur 68% cacao min.	Boîte de 2 kg	24 mois
Chocolat de Couverture au Lait origine Equateur 40% cacao min.	Boîte de 2 kg	18 mois
Chocolat Blanc origine Equateur 30% cacao min.	Boîte de 2 kg	18 mois



Pour le plaisir du chocolat vrai...





Une gamme complète de Chocolats de couverture en Louis et pains de 2,5kg





Nos valeurs répondent à vos exigences



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :


DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02







CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

TRINIDAD 49.5% cacao min.
YUCATAN 55% cacao min.
CARACAS 58.5% cacao min.
GUAYAQUIL 64% cacao min.
CARAIBES 72% cacao min.
PATISSIER 49.5% cacao min.
CONFISEUR 55% cacao min.
Mi-Amère CARACAS 58,5% cacao min.
EXTRA BITTER 64% cacao min.
SUPER EXTRA BITTER 72% cacao min.

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

TROPICANA 35% cacao min.
MARACAIBO 38% cacao min.
JAVA 36.4% cacao min.
SUPERIEURE 38% cacao min.
CONFISEUR 35% cacao min.

CHOCOLAT BLANC

Chocolat Blanc 30% cacao min.
Chocolat Blanc ABSOLU

CHOCOLAT DE COUVERTURE AROMATISE

Noir au CAFÉ 64% cacao min.
Noir goût ORANGE 60% cacao min.
Au lait goût CARAMEL 34% cacao min.
Noir aux EPICES 64% cacao min.
Au lait goût NOISETTE 34% cacao min.

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr

DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



Sommaire

Les Chocolats de couverture DGF Royal,

pour le plaisir du chocolat vrai...

CHOCOLAT PUR BEURRE DE CACAO

Qualité, saveur, tradition... Pour vous apporter le meilleur du vrai chocolat, nous contrôlons avec rigueur l'amont de notre production, sélectionnons et assemblons, pour vous, les meilleures fèves de cacao. DGF Royal, une gamme de chocolats de couverture très équilibrée, née des meilleurs crus, élaborée avec du pur cacao et perfectionnée inlassablement pour des artisans exigeants.
Notre métier, vous offrir toute la noblesse d'un chocolat de qualité.

Le premier indice de la qualité d'un chocolat est sa composition. Un chocolat noir de qualité renferme essentiellement de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre. Plus le pourcentage de cacao qu'il renferme est élevé, moins il contient de sucre, et plus son goût sera prononcé !

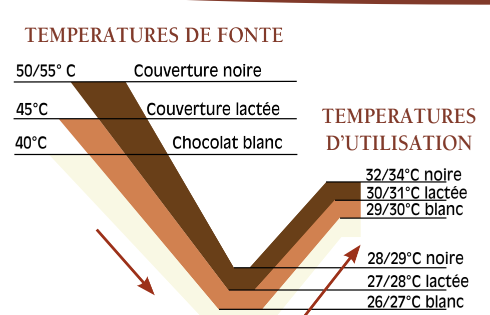
Les plus qualité

- Des produits présentés en Louis pour une facilité d'utilisation et une mise en température aisée.
- Des couvertures d'une grande fluidité
- Des beurres de cacao plus durs

Conservation / Stockage

Le chocolat est une matière fragile qui exige un traitement hautement privilégié.
L' humidité et les odeurs peuvent détériorer les qualités du chocolat.
De plus, il craint la chaleur et les changements de température. Il faut donc le stocker dans un endroit frais et sec, à une température comprise entre 15 et 18°C à l'abri de la lumière.
Exclure systématiquement le stockage au réfrigérateur. La chaleur et les changements de température provoquent un blanchissement, c'est un signe que la cristallisation des matières grasses n'est plus homogène puisqu'elles remontent en surface. Ce n'est cependant pas un signe d'altération de la qualité. Il suffit de le faire fondre et de reproduire la courbe de cristallisation pour qu'il retrouve son aspect original.
Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques, nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après chaque utilisation.

Conseils d'utilisation



-Pour vos moulages et réalisation de pièces commerciales
-Idéal pour vos enrobages et garnitures.

Pour bien réussir vos moulages et vos bonbons de chocolat, vous devez respecter LA CRISTALLISATION par tempérage. Ces températures d'utilisation sont exceptionnelles car les couvertures DGF sont enrichies en beurres de cacao sélectionnés par rapport à leurs caractéristiques de cristallisation, ce qui permet une courbe de cristallisation optimale.
IMPORTANT : la température de votre laboratoire devra être comprise entre 20 et 22°C avec une hygrométrie conseillée de 60% maximum. Vos moules devront être propres et tempérés entre 20 et 22°C.

CHOCOLATS DE COUVERTURE		Unité de vente			DLUO
Noir TRINIDAD 49.5% cacao min.			10kg	Sac 20kg	24 mois
Noir YUCATAN 55% cacao min.	2kg		10kg	Sac 20kg	24 mois
Noir CARACAS 58.5% cacao min.			10kg	Sac 20kg	24 mois
Noir GUAYAQUIL 64% cacao min.	2kg		10kg	Sac 20kg	24 mois
Noir CARAIBES 72% cacao min.	2kg		10kg	Sac 20kg	24 mois
PATISSIER 49.5% cacao min.		Pain 2,5kg			24 mois
Noir fondante CONFISEUR 55% cacao min.		Pain 2,5kg			24 mois
Noir fondante MI-AMÈRE CARACAS 58,5% cacao min.		Pain 2,5kg			24 mois
Noir fondante EXTRA BITTER 64% cacao min.		Pain 2,5kg			24 mois
Noir fondante SUPER EXTRA BITTER 72% cacao min.		Pain 2,5kg			24 mois
Lait TROPICANA 35% cacao min.	2kg		10 kg	Sac 20kg	18 mois
Lait MARACAIBO 38% cacao min.			10 kg	Sac 20kg	18 mois
Lait JAVA 36.4% cacao min.		Pain 2,5kg	10 kg	Sac 20kg	18 mois
Lait SUPERIEURE 38% cacao min.		Pain 2,5kg			18 mois
Lait CONFISEUR 35% cacao min.		Pain 2,5kg			18 mois
Chocolat BLANC 30% cacao min.	2kg		10 kg	Sac 20kg	18 mois
Chocolat BLANC ABSOLU	2kg		10 kg	Sac 20kg	18 mois
Noir au CAFÉ 64% cacao min.	2kg				24 mois
Noir goût ORANGE 60% cacao min.	2kg				24 mois
Lait goût CARAMEL 36% cacao min.	2kg		10 kg		18 mois
Lait goût NOISETTES 34% cacao min.	2kg				18 mois
Noir aux EPICES 64% cacao min.	2kg				24 mois

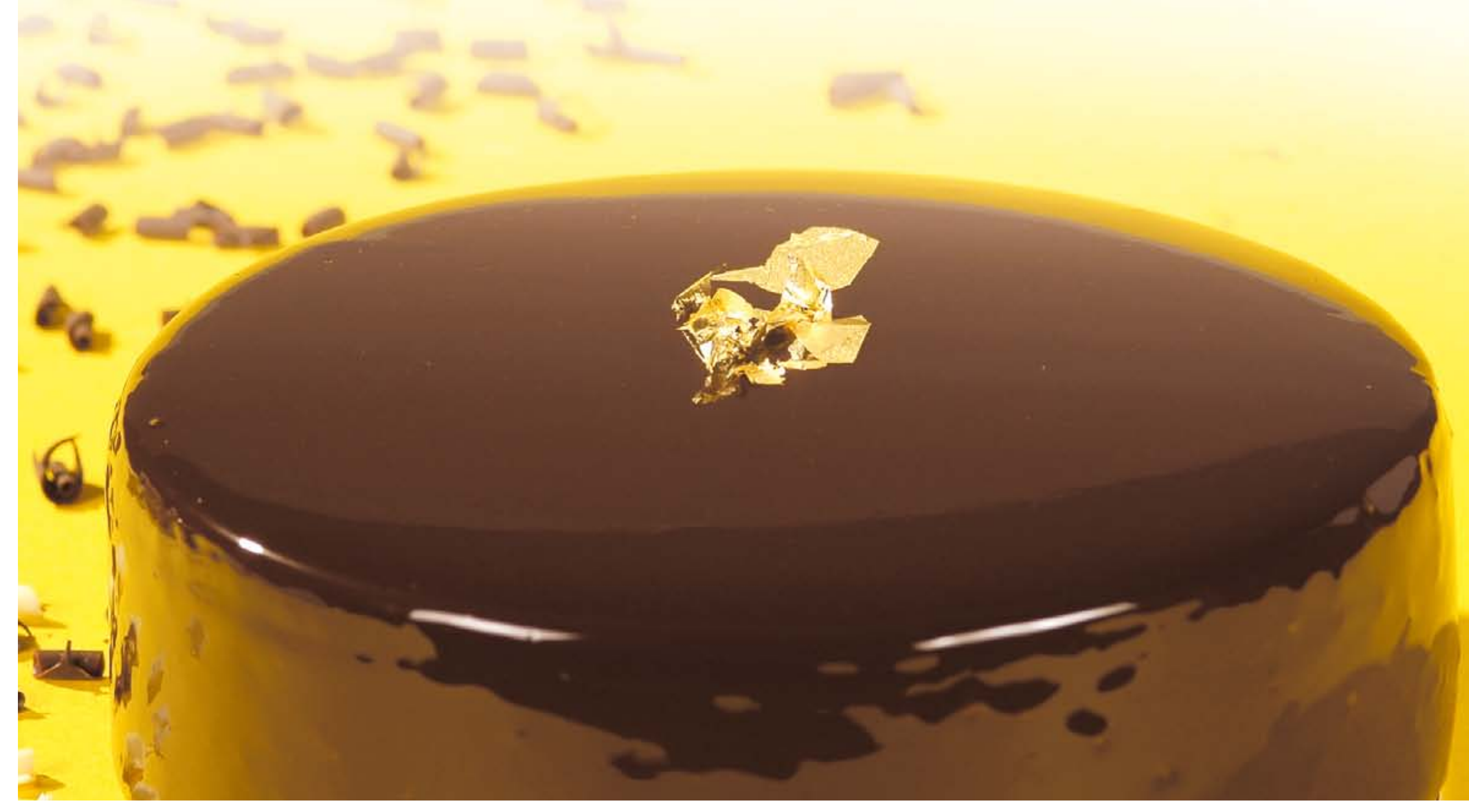


Nos valeurs répondent
à vos exigences





De la brillance naît l'élégance...





Une gamme complète de glaçages, copeaux, micro-copeaux, poudre de cacao, napolitains et grains de café





Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02





Les Décors et Finitions DGF Royal,

de la brillance naît l'élégance...

Glacez vos entremets d'une pure brillance, associez vos réalisations à des copeaux aux formes gourmandes et harmonieuses…
Retrouvez toutes les saveurs du chocolat à travers une gamme variée de décorations et finitions pour apporter votre touche personnelle à vos créations.

Le premier indice de la qualité d'un chocolat est sa composition. Un chocolat noir de qualité renferme essentiellement de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre. Plus le pourcentage de cacao qu'il renferme est élevé, moins il contient de sucre, et plus son goût sera prononcé !

Les plus qualité

- Les glaçages chocolat conservent tenue, saveur et brillance même après congélation et décongélation.
- Une gamme de copeaux pour s'adapter à toutes vos réalisations.
- Une poudre de cacao Extra rouge garantie d'une coloration intense avec une aromatisation puissante.

Conservation / Stockage

Le chocolat est une matière fragile qui exige un traitement hautement privilégié.
Stocker dans un endroit frais et sec, à une température comprise entre 15 et 18°C à l'abri de la lumière.
Exclure systématiquement le stockage au réfrigérateur.
Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques, nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après chaque utilisation.



Conseils d'utilisation

- Déposés sur vos entremets ou viennoiseries ces décors et finitions sublimeront parfaitement votre talent de manière raffinée.
- Pour bien réussir vos glaçages reportez-vous aux conseils et mode d'emploi indiqués sur les emballages.

LES DÉCORS ET FINITIONS	Unité de vente				DLUO
Glaçage chocolat Noir			3kg	15kg	24 mois
Glaçage chocolat Blanc			3kg		24 mois
Copeaux chocolat ébénisterie Fondants			3kg		24 mois
Copeaux chocolat ébénisterie Blancs			3kg		24 mois
Micro Copeaux chocolat Noirs		2kg			24 mois
Micro Copeaux chocolat Blancs		2kg			24 mois
Copeaux Cigarettes chocolat Fondants		2kg			24 mois
Copeaux Cigarettes chocolat Blancs		2kg			24 mois
Poudre de cacao Extra rouge	1kg		5kg		24 mois
Napolitains carrés mini Caraïbes 70% cacao min.	1kg				18 mois
Grains de café en chocolat	1kg	2kg			18 mois
Grains éclats de cacao torréfiés caramélisés		2kg			18 mois

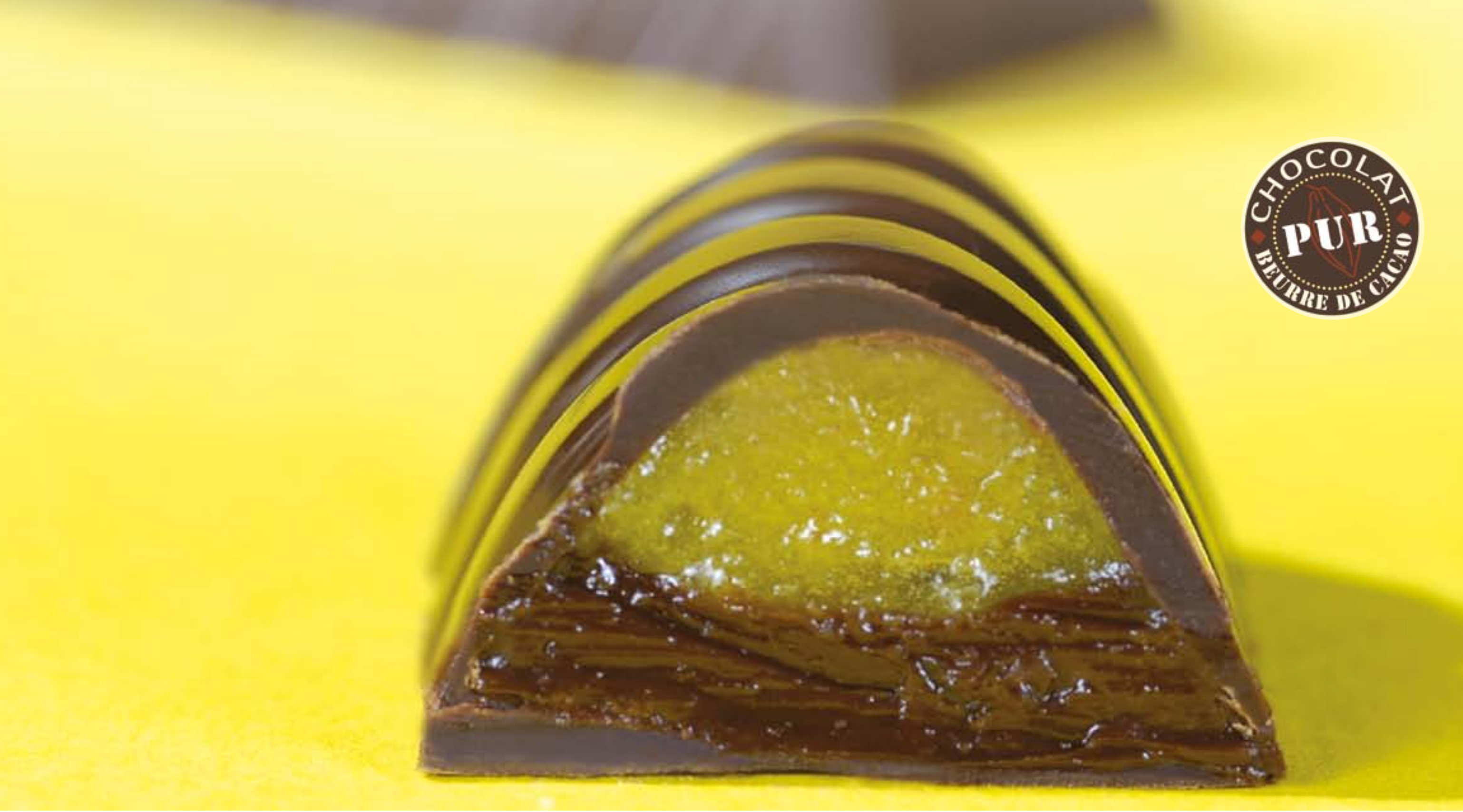








Le goût de la perfection ...







Une gamme complète de Chocolats de laboratoire en gouttes, palets et bâtons





GOUTTES

VITTORIA 47% cacao min
MOSQUITO 47% cacao min.
ALTEA 43% cacao min.
Blanches 23% cacao min.
Aromatisées Noisette 50% cacao min.

GANACHE

ARRIBA 60% cacao min.
EQUATOR 50% cacao min.
CARAQUE 47% cacao min.
GUATEMALA 47% cacao min.
TRUJILLO 43% cacao min.
Ganache 47% cacao min.
Ganache 43% cacao min.
Palets carrés 40% cacao min.

BATONS BOULANGERS

44% cacao min.165 / 300 / 500
40% cacao min. 300 / 500

Bâtons boulangers longs
40% cacao min. 300 / 500

CHOCOLAT AUX NOISETTES

Gianduja confiseur



Les Chocolats de laboratoire DGF Service

Le goût de la perfection...

Qualité, technicité, praticité...
Issus d'une sélection rigoureuse des meilleurs cacaos, pensés et conçus par des professionnels pour des professionnels, les chocolats de laboratoire DGF Service combinent qualités technologiques et techniques exceptionnelles.

DGF Service, une large gamme de chocolats de laboratoire aux goûts subtils, élaborée avec du pur cacao, conçue pour vous assurer confort de travail et réussite dans vos créations.
Notre métier, mettre notre savoir-faire à votre service pour vous offrir un chocolat de qualité...

Le premier indice de la qualité d'un chocolat est sa composition. Un chocolat noir de qualité renferme essentiellement de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre. Plus le pourcentage de cacao qu'il renferme est élevé, moins il contient de sucre, et plus son goût sera prononcé !



Les plus qualité

- Des produits présentés en gouttes, palets, bâtons pour toutes les utilisations.
- Des pourcentages de cacao variés pour tous les goûts.

Conservation / Stockage

Le chocolat est une matière fragile qui exige un traitement hautement privilégié.
L'humidité et les odeurs peuvent détériorer les qualités du chocolat.
De plus, il craint la chaleur et les changements de température. Il faut donc le stocker dans un endroit frais et sec, à une température comprise entre 15 et 18°C à l'abri de la lumière. La chaleur et les changements de température provoquent un blanchissement, c'est un signe que la cristallisation des matières grasses n'est plus homogène puisqu'elles remontent en surface. Ce n'est cependant pas un signe d'altération de la qualité. Il suffit de le faire fondre et de reproduire la courbe de cristallisation pour qu'il retrouve son aspect original.
Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques, nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après chaque utilisation.

Conseils d'utilisation

- Ces produits s'utilisent aussi bien dans des crèmes chocolat, des enrobages, des pâtisseries…
- La présentation en gouttes ou bâtons permet une intégration dans les viennoiseries.

CHOCOLATS DE LABORATOIRE	Unité de vente				DLUO
Gouttes VITTORIA 47% cacao min	2kg		10kg		24 mois
Gouttes MOSQUITO 47% cacao min.				25kg	24 mois
Gouttes ALTEA 43% cacao min.		7kg		25kg	24 mois
Gouttes Blanches 23% cacao min.		6kg			18 mois
Gouttes Noires Aromatisées Noisette 50% cacao min.		7kg			24 mois
Palets Ganache ARRIBA 60% cacao min.			10kg		24 mois
Palets Ganache EQUATOR 50% cacao min.			10kg		24 mois
Palets Ganache CARAQUE 47% cacao min.			10kg		24 mois
Palets Ganache GUATEMALA 47% cacao min.				25kg	24 mois
Palets Ganache TRUJILLO 43% cacao min.				25kg	24 mois
Palets Ganache 47% cacao min.	2kg	6kg			24 mois
Palets Ganache 43% cacao min.		6kg			24 mois
Palets Carrés 40% cacao min.			10kg		24 mois
Bâtons boulangers 44% cacao min.165 / 300 / 500	1,6kg				24 mois
Bâtons boulangers 40% cacao min. 300 / 500	1,6kg				24 mois
Bâtons boulangers longs 40% cacao min. 300 / 500		5kg			24 mois
Chocolat aux noisettes GIANDUJA confiseur	pain 2,5kg				12 mois

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite





Créez, nous faisons le reste...











DÉCORS
Pain Décor BLEU
Pain Décor ROSE
Pain Décor VERT
Pain Décor JAUNE
Pain Décor SAUMON

Vermicelles fins chocolat
Vermicelles Blancs
Vermicelles Roses
Vermicelles Verts
Vermicelles Multicolores

Pailletés fins chocolat
Pailletés Super fins chocolat

Pâte à glacer Brune
Pâte à glacer Blonde
Pâte à glacer Ivoire

PRODUITS A BASE DE CACAO
Presto'Cao pâte au cacao souple
Beurre de cacao
Glaçage cacao
Pure pâte de cacao

Les Décors et Finitions DGF Service

Créez, nous faisons le reste...

Une sélection de décors et finitions pour toutes vos créations.
Sublimez vos talents avec des produits prêts à l'emploi et d'une grande facilité de manipulation.
Retrouvez toutes les saveurs originelles du cacao au cœur de la pâte au cacao souple, ou de la pure pâte de cacao.
Décorez vos gâteaux d'anniversaire, ou pièces en chocolat avec des couleurs tendres et raffinées pour le plaisir des yeux et des papilles.

Les plus qualité

- Un choix de pains décors et vermicelles aux couleurs variées et lumineuses.
- Un glaçage cacao pour une brillance noire intense.
- Une gamme complète de produits de base pour vos aromatisations, décorations et glaçages.

Conservation / Stockage

Le chocolat est une matière fragile qui exige un traitement hautement privilégié.
Stocker dans un endroit frais et sec, à une température comprise entre 15 et 18°C à l'abri de la lumière.
Exclure systématiquement le stockage au réfrigérateur.
Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques, nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après chaque utilisation.

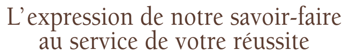
Conseils d'utilisation

- Pour vos décors de glaces, crèmes …
- Pensez aussi à utiliser la pâte de cacao pour vos aromatisations de crèmes glacées, bavaroises, ganaches…
- Apportez une touche de couleur à vos moulages et bonbons chocolat.
- Reportez-vous aux conseils et mode d'emploi indiqués sur les emballages.

LES DÉCORS ET FINITIONS	Unité de vente					DLUO
Pain Décor BLEU		pain 2,5kg				18 mois
Pain Décor ROSE		pain 2,5kg				18 mois
Pain Décor VERT		pain 2,5kg				18 mois
Pain Décor JAUNE		pain 2,5kg				18 mois
Pain Décor SAUMON		pain 2,5kg				18 mois
Vermicelles fins chocolat	1kg	2kg				12 mois
Vermicelles Blancs		2kg				18 mois
Vermicelles Roses		2kg				18 mois
Vermicelles Verts		2kg				18 mois
Vermicelles Multicolores		2kg				18 mois
Pailletés fins chocolat	1kg	2kg		5kg		12 mois
Pailletés Super fins chocolat	1kg	2kg		5kg		12 mois
Pâte à glacer Brune			4kg	5kg	20kg	24 mois
Pâte à glacer Blonde			4kg			24 mois
Pâte à glacer Ivoire			4kg			24 mois
Pâte au cacao souple				5kg		9 mois
Beurre de cacao	1kg			5kg		24 mois
Glaçage cacao		3kg			15kg	24 mois
Pure pâte de cacao		2kg			10kg	24 mois

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02













Entremets Coffee time

Une recette de Bruno COURET
Maître Pâtissier

Ingrédients

Recette pour 3 cercles inox de 18cm

BISCUIT DACQUOIS NOISETTE

- 300 g Blancs d'œufs
- 80 g Sucre semoule
- 150 g Sucre glace
- 50 g Farine T55
- 180 g Poudre de noisettes grise DGF Service

NOUGATINE NOIX ET CHOCOLAT

- 300 g Sucre semoule
- 100 g Sirop de glucose DGF Service
- 100 g Cerneaux de noix Extra Moitié Pâtissiers/Confiseurs DGF Royal
- 10 g Beurre de cacao DGF Service
- 100 g Chocolat de couverture noir Au café cacao 64% DGF Royal

CRÉMEUX CAFÉ

- 600 g Crème UHT 35% M.G. Cœur Sauvage
- 2 Gousses de vanille
- 15 g Café soluble
- 160 g Sucre semoule
- 5 g Extrait de café
- 8 g Gélatine feuille or DGF Service

MOUSSE CHOCOLAT LAIT

- 140 g Sucre semoule
- 40 g Sirop de glucose DGF Service
- 150 g Jaunes d'œufs
- 7 g Gélatine feuille or DGF service
- 380 g Chocolat de couverture au lait Equateur cacao 40% DGF Royal
- 600 g Crème UHT DGF Royal

GLAÇAGE LAIT

- 250 g Lait
- 100 g Sirop de glucose DGF Service
- 300 g Chocolat de couverture au lait Java 36,4% DGF Royal
- 200 g Pâte à glacer Ivoire DGF Service
- 100 g Pâte à glacer blonde DGF Service
- 10 g Gélatine feuille or DGF Service

BISCUIT DACQUOIS NOISETTE

- Monter les blancs avec le sucre semoule.
- Tamiser ensemble le sucre glace, la farine et la poudre de noisette.
- Mélanger délicatement et dresser sur tapis cuisson.
- Cuire ensemble à 170°C pendant 10 à 15 mn environ.

NOUGATINE NOIX ET CHOCOLAT

- Cuire en caramel le sucre et le glucose.
- Ajouter les noix et le beurre de cacao et réserver.
- Mixer ensuite et ajouter la couverture cristallisée.
- Etaler alors sur le biscuit dacquois et réserver.

CRÉMEUX CAFÉ

- Faire une anglaise avec la crème, la vanille infusée dès la veille avec le café soluble dans le lait, le sucre et l'extrait de café Trablit.
- Cuire le tout à 85°C et ajouter la gélatine préalablement hydratée dans l'eau froide. Réserver ensuite.
- Couler dans des moules flexipan de 16cm de diamètre.

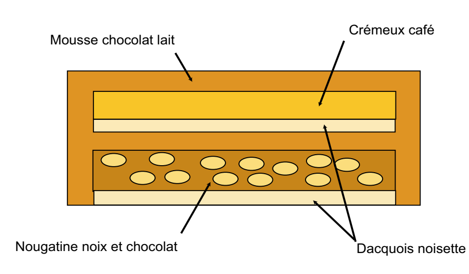
MOUSSE CHOCOLAT LAIT

- Faire une pâte à bombe avec le sucre, le glucose et les jaunes en cuisant à 85°C puis en montant cet appareil au batteur jusqu'à obtention d'une texture de mousse homogène.
- Mélanger une partie de cet appareil avec la gélatine fondue et au préalable hydratée dans l'eau froide.
- Fondre la couverture à 40°C, la mélanger délicatement à la crème montée et ajouter la pâte à bombe et le mélange de gélatine. Dresser aussitôt.

GLAÇAGE LAIT

- Chauffer le lait avec le glucose et le verser sur la couverture lactée et les deux pâtes à glacer.
- Ajouter ensuite la gélatine fondue préalablement hydratée.
- Réserver et utiliser vers les 25°C.

MONTAGE - FINITION



Noir Agrume

Une recette d'Arnaud GAUTIER
Maître Pâtissier



Ingrédients

Recette pour 16 tartelettes

SABLÉ BRETON CHOCOLAT

- 125 g Beurre extra fin DGF Service
- 3 g Sel
- 150 g Sucre
- 240 g Farine
- 60 g Poudre de cacao Extra-Rouge DGF Royal
- 12 g Poudre à lever DGF Service
- 40 g Jaunes d'œufs
- 45 g Œufs

CONFIT D'ORANGE

- 200 g Aiguillettes orange égouttées confites DGF Service
- 400 g Jus d'orange
- 100 g Sucre semoule
- 100 g Trimoline

BISCUIT FAÇON MADELEINE À L'ORANGE

- 150 g Œufs
- 100 g Sucre
- 50 g Trimoline
- 2 Zestes d'oranges
- 45 g Farine
- 45 g Fécule
- 4 g Poudre à lever DGF Service
- 95 g Beurre fin DGF Royal
- 60 g Lait

ONCTUEUX EQUATEUR

- 200 g Lait
- 300 g Crème UHT 30% DGF
- 100 g Jaunes d'œufs
- 20 g Sucre
- 250 g Chocolat de couverture noir Equateur cacao 68% DGF Royal

BAVAROISE CHOCOLAT

- 100 g Lait
- 125 g Crème UHT 30% DGF
- 60 g Jaunes d'œufs
- 25 g Sucre
- 160 g Chocolat de couverture noir Caraïbes 72 % DGF Royal
- 400 g Crème UHT 30% DGF

SABLÉ BRETON CHOCOLAT

- Faire la veille et laisser reposer au frigo.
- Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients.
- Le lendemain, abaisser à 3 mm et cuire dans les cercles de 5 cm de diamètre dans un four à 160°C 10 à 15 min.

CONFIT D'ORANGE

- Couper les aiguillettes d'orange en morceaux.
- Verser dans une casserole avec le jus d'orange, le sucre et la trimoline.
- Laisser réduire environ 45 mn. Mixer et réserver.

BISCUIT FAÇON MADELEINE À L'ORANGE

- Monter ensemble le oeufs, le sucre, la trimoline avec les zestes d'orange, pendant 10 mn.
- Incorporer la farine, la fécule et la poudre à lever tamisées ensemble et terminer avec le beurre fondu et le lait.
- Couler dans les moules flexipan 1/2 sphère de 30 mm de diamètre et cuire environ 30 mn à 180°C dans un four ventilé.

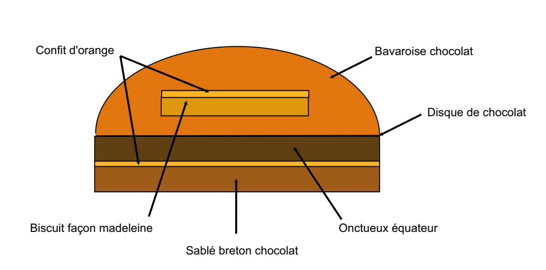
ONCTUEUX EQUATEUR

- Faire une anglaise avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs et le sucre. Verser sur la couverture.
- Mixer et dresser aussitôt à l'intérieur de cercles de 50 mm de diamètre sur 1 cm de hauteur.
- Surgeler.

BAVAROISE CHOCOLAT

- Faire une anglaise avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre.
- Verser sur la couverture Caraïbes et mixer.
- A 35°C ajouter la crème fouettée et dresser aussitôt à l'interieur de moules 1/2 shpères de 5 cm de diamètre.

MONTAGE - FINITION



Bonbons moulés pistache

Une recette de Bruno PASTORELLI
Meilleur ouvrier de France

Ingrédients

Recette pour environ 100 bonbons

- 300 g Crème UHT DGF Royal
- 40 g Pâte de pistache aromatisée colorée Cœur Sauvage
- 40g Praliné surfin à l'ancienne amande/noisette Cœur Sauvage
- 600 g Chocolat blanc 30% DGF Royal
- 100 g Beurre fin DGF Royal
- 30 g Kirsch pur 54% DGF Royal

- Faire bouillir la crème, verser sur le chocolat blanc
- Ajouter la pure pâte de pistache et le praliné.
- Laisser refroidir à 32°C.
- Ajouter le beurre en pommade et le kirsch 54%.

MONTAGE-FINITION

- Garnir dans des coques de chocolat blanc Origine Equateur, préalablement teintées de vert avec la laque colorante en poudre ou le beurre de cacao coloré vert prêt à l'emploi.



Truffes pistache / framboise

Une recette de Valérie LEMAITRE
Chef Pâtissier

Ingrédients

Recette pour 140 pièces

GANACHE PISTACHE

- 200 g Beurre de cacao DGF Service
- 600 g Les Louis Blancs chocolat blanc cacao 30% min DGF Royal
- 250 g Pâte de pistaches aromatisée colorée DGF Royal
- 150 g Pure pâte de pistaches DGF Royal
- 400 g Sirop de sucre inverti - Trimoline
- 50 g Beurre fin DGF Royal

GANACHE FRAMBOISE

- 270 g Sucre semoule
- 40 g Sirop de glucose DGF Service
- 420 g Crème UHT DGF Royal
- 340 g Chocolat de couverture au lait Maracaïbo 38% DGF Royal
- 130 g Eau de vie framboise 45° DGF Royal



GANACHE PISTACHE

- Faire fondre le beurre de cacao avec les louis blanc à 40°C.
- Mélanger et mettre la pure pâte, la pâte de pistache et la trimoline.
- En dernier à 30°C ajouter le beurre pommade.
- Couler jusqu'à la moitié dans des boules creuses noires. Attendre que la ganache soit prise.

GANACHE FRAMBOISE

- Caraméliser le sucre avec le glucose, décuire avec la crème.
- Verser le chocolat et l'alcool. Laisser cristalliser 6 heures ensuite opturer avec de la couverture noire fluidifiée au beurre de cacao.
- Tremper dans une couverture à point et rouler dans la poudre de cacao DGF extra rouge.
- Débarrasser sur plaque à rebord. Réserver à 17°C.

Praliné citron

Une recette de Bruno PASTORELLI
Meilleur ouvrier de France

Ingrédients

Recette pour 140 bonbons environ

- 250 g Couverture au lait Java 36,4% DGF Royal
- 600 g Praliné à l'ancienne surfin noisettes à l'écorce de citron Cœur Sauvage
- 50 g Trimoline
- 50 g 1/4 Ecorces citrons confites DGF Service
- 500 g Chocolat aux noisettes Gianduja CONFISEUR DGF Service

- Cristalliser ensemble le Gianduja avec la couverture Java.
- Ajouter le praliné et mélanger.
- Incorporer la trimoline et les citrons confits.
- Mélanger et couler en cadre de 30X30 cm.
- Laisser cristalliser, chablonner et couper à la guitare 3 X 2 cm.

MONTAGE-FINITION

- Enrober la couverture au Lait Origine Equateur.
- Déposer une sérigraphie ou un morceau de zeste de citron confit.

Le conseil du Chef

Pour bien réussir vos moulages de bonbons chocolat la température de votre laboratoire doit être à 22°C maximum avec une hygrométrie de 60% et vos moules doivent être propres et tempérés à la même température. Pour optimiser le travail de votre chocolat, toujours bien respecter les courbes de cristallisation.

- *Lorsque vous chemisez les moules de couverture, toujours bien racler la surface pour éviter toutes traces.*
- *Garnir puis laissez une marge de 1,5mm en haut des moules pour pouvoir obturer vos bonbons convenablement.*
- *Avant de fermer vos moules à bonbons bien laisser cristalliser la garniture au moins 24h (jusqu'à l'apparition d'une légère croûte).*

Pour refermer les bonbons, chauffer la couverture à 1°C de plus qu'habituellement pour assurer une bonne jonction avec la coque.


Sommaire



Les Chocolats de Couverture DGF Royal,
pour le plaisir du chocolat vrai...

Qualité, saveur, tradition... Pour vous apporter le meilleur du vrai chocolat, nous contrôlons avec rigueur l'amont de notre production, sélectionnons et assemblons, pour vous, les meilleures fèves de cacao. DGF Royal, une gamme de chocolats de couverture très équilibrée, née des meilleurs crus, élaborée avec du pur cacao et perfectionnée inlassablement pour des artisans exigeants. Notre métier, vous offrir toute la noblesse d'un chocolat de qualité.

Trois chocolats d'exception Origine Equateur, en Louis.
Une gamme complète de Chocolats de Couverture
en Louis et pains de 2,5kg.

CHOCOLATS D'ORIGINE
• Chocolat de couverture Noir
Origine Equateur 68% cacao min.
• Chocolat de couverture au Lait
Origine Equateur 40% cacao min.
• Chocolat Blanc
Origine Equateur 30% cacao min.

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR
TRINIDAD 49.5% cacao min.
YUCATAN 55% cacao min.
CARACAS 58.5% cacao min.
GUAYAQUIL 64% cacao min.
CARAIBES 72% cacao min.
PATISSIER 49.5% cacao min.
CONFISEUR 55% cacao min.
Mi-Amère CARACAS 58,5% cacao min.
EXTRA BITTER 64% cacao min.
SUPER EXTRA BITTER 72% cacao min.

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT
TROPICANA 35% cacao min.
MARACAIBO 38% cacao min.
JAVA 36.4% cacao min.
SUPERIEURE 38% cacao min.
CONFISEUR 35% cacao min.

CHOCOLAT BLANC
Chocolat Blanc 30% cacao min.
Chocolat Blanc ABSOLU

CHOCOLAT DE COUVERTURE AROMATISE
Noir au café 64% cacao min.
Noir goût orange 64% cacao min.
Au lait goût caramel 36% cacao min.
Noir aux EPICES 64% cacao min.
Au lait goût NOISETTE 34% cacao min.

CHOCOLAT PUR BEURRE DE CACAO

Les Chocolats de Laboratoire DGF Service
le goût de la perfection...

*Qualité, technicité, praticité...
Issus d'une sélection rigoureuse des meilleurs cacaos, pensés et conçus par des professionnels pour des professionnels, les chocolats de laboratoire DGF Service combinent qualités technologiques et techniques exceptionnelles. DGF Service, une large gamme de chocolats de laboratoire aux goûts subtils, élaborée avec du pur cacao, conçue pour vous assurer confort de travail et réussite dans vos créations.
Notre métier, mettre notre savoir-faire à votre service pour vous offrir un chocolat de qualité...*

Une gamme complète de Chocolats de Laboratoire
en gouttes, palets, bâtons et pains.

GOUTTES
VITTORIA 47% cacao min
MOSQUITO 47% cacao min.
ALTEA 43% cacao min.
Blanches 23% cacao min.
Aromatisées Noisette 50% cacao min.

GANACHE
ARRIBA 60% cacao min.
EQUATOR 50% cacao min.
CARAQUE 47% cacao min.
GUATEMALA 47% cacao min.
TRUJILLO 43% cacao min.

Ganache 47% cacao min.
Ganache 43% cacao min.
Palets carrés 40% cacao min.

BATONS BOULANGERS
44% cacao min.165 / 300 / 500
40% cacao min. 300 / 500
Bâtons boulanger longs
40% cacao min. 300 / 500

CHOCOLAT AUX NOISETTES
Gianduja confiseur



Nos valeurs répondent
à vos exigences



L'expression de notre savoir-faire
au service de votre réussite



L'arôme et l'onctuosité ...





Une gamme complète de
pralinés à l'ancienne



Tous nos produits et idées recettes
sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02





LES PRALINÉS À L'ANCIENNE SURFINS
Praliné Amandes/Noisettes
Praliné Noisettes
Praliné Noisettes à la Coriandre
Praliné Noisettes à la pâte de Café
Praliné Noisettes à l'écorce d'Orange
Praliné Noisettes à l'écorce de Citron

LES PRALINÉS À L'ANCIENNE
Praliné Amandes/Noisettes
Praliné Noisettes
Praliné Amandes



Les Pralinés à l'ancienne DGF Royal

L'arôme et l'onctuosité...

Saveur typée, authenticité, subtilité...
Très finement broyés et délicatement conchés, les Pralinés à l'ancienne DGF ROYAL, laissent éclater leur saveur et leur croquant caractéristique.
Dans les pralinés à l'ancienne surfins, le goût très présent des fruits secs (60% d'amandes/noisettes ou de noisettes) flatte subtilement les sens lorsqu'il s'allie à la pâte de café, l'écorce d'orange, le citron confit ou la coriandre.
Fabriqués à partir de matières premières de haute qualité, les Pralinés à l'ancienne surfins DGF ROYAL offrent, avec leurs six parfums, une très large palette de solutions et d'idées nouvelles pour des desserts raffinés.





Les plus qualité

- La saveur typée et la texture inimitables du vrai praliné à l'ancienne légèrement croquant.
- L' association harmonieuse des parfums confère une onctuosité sans pareil.
- Les somptueuses alliances de 4 arômes subtils avec le goût très présent des fruits secs pour réveiller les sens et faire toute la différence dans vos desserts.

Conservation / Stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec.

Mode d'emploi

- Produit à homogénéiser avant emploi car il se produit une décantation naturelle.
- Bien mélanger le praliné pour qu'il retrouve son aspect lisse et onctueux et restitue toutes ses saveurs.

Suggestions d'utilisations

- Incorporer le praliné dans vos desserts, gâteaux de voyage, crèmes au beurre, mousselines…
- S'associe très bien avec le chocolat à l'intérieur de vos bouchées ou bonbons, idéal pour réaliser entre autre, le célèbre escargot praliné.
- Pensez aussi à l'intégrer dans la réalisation de vos confiseries.

PRALINES A L'ANCIENNE SURFINS	Unité de vente		DLUO
Praliné Amandes/Noisettes	3kg		24 mois
Praliné Noisettes	3kg		24 mois
Praliné Noisettes à la Coriandre	3kg		24 mois
Praliné Noisettes à la pâte de Café	3kg		24 mois
Praliné Noisettes à l'écorce d'Orange	3kg		24 mois
Praliné Noisettes à l'écorce de Citron	3kg		24 mois

PRALINES A L'ANCIENNE			
Praliné Amandes/Noisettes		6kg	24 mois
Praliné Noisettes		6kg	24 mois
Praliné Amandes		6kg	24 mois











Une gamme indispensable de pralinés grand confiseur



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02





LES PRALINÉS GRAND CONFISEUR

Praliné Amandes/Noisettes
Praliné Noisettes
Praliné Amandes



Les Pralinés Grand confiseur DGF Service

Un monde de saveurs...

Saveur, onctuosité, équilibre...
Le broyage des fruits secs confère aux Pralinés DGF SERVICE, fabriqués à partir de matières premières de haute qualité, le goût des vrais pralinés.
Le savoir-faire et la parfaite maîtrise de la fabrication leur procurent une onctuosité unique.
La saveur et la texture inimitables des Pralinés DGF SERVICE apporteront à vos crèmes glacées, chocolats et confiseries, l'authentique goût des fruits secs.



Les plus qualité

- Des pralinés onctueux issus de matières nobles.
- De délicieuses saveurs de fruits secs torréfiés et broyés délicatement pour un produit de caractère.
- L'équilibre parfait entre les fruits et le sucre pour un résultat unique.

Conservation / Stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec.

Mode d'emploi

- Produit à homogénéiser avant emploi car il se produit une décantation naturelle.
- Bien mélanger le praliné pour qu'il retrouve son aspect lisse et onctueux et restitue toutes ses saveurs.

Suggestions d'utilisations

- Ces pralinés apporteront une saveur originale et raffinée dans tous vos desserts, chocolats, confiseries et crèmes glacées.
- De nombreuses applications pour vos créations les plus variées.

LES PRALINES GRAND CONFISEUR	Unité de vente			DLUO
Praliné Amandes/Noisettes	1kg	6kg	20kg	24 mois
Praliné Noisettes		6kg	20kg	24 mois
Pralinés Amandes		6kg	20kg	24 mois



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr

DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02





L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite





Sommaire



L'arôme du fruit à l'état pur ...





Toute une variété de pâtes aromatiques





Les Pâtes aromatiques DGF Royal

L' arôme du fruit à l'état pur...

Rivalisez avec les grands chefs ...
DGF a conçu pour vous cette gamme de pâtes aromatiques à partir des meilleures origines de fruits.
Le choix exigeant des fruits associé à un juste degré de torréfaction pour transcender tous les arômes, puis un broyage progressif pour affiner la pâte, donnent tout le caractère à ces produits onctueux et parfumés.
La gamme des pâtes aromatiques DGF Royal apportera une note raffinée à toutes vos aromatisations de chocolats, confiseries, crèmes, desserts glacés et pâtisseries biscuiteries.



LES PÂTES AROMATIQUES
Pâte de pistaches aromatisée et colorée
Pâte de pistaches sucrée, aromatisée et colorée
Pâte de marrons

LES PURES PÂTES AROMATIQUES
Pure pâte de pistaches
Pure pâte de noisettes
Pure pâte d'amandes

Les plus qualité

- Une sélection des meilleures origines de fruits secs associée à un degré de torréfaction précis pour en ressortir tous les arômes sans les brûler.
- Les broyages successifs affinent la pâte tout en douceur et donnent tout le caractère de ces pâtes onctueuses, et raffinées.
- Les pures pâtes sont 100% naturelles.

Conservation et stockage

- Conserver dans un endroit sec et tempéré
- Bien refermer l'emballage après utilisation.

Mode d'emploi

- Mélanger le produit pour l'homogénéiser avant de le travailler.

Suggestions d'utilisations

- Pour l'aromatisation de vos confiseries, chocolats, crèmes, biscuits et crèmes glacées.

PATES AROMATIQUES DGF ROYAL	Unité de vente			DLUO
Pâte de pistaches aromatisée et colorée	1kg	3kg		12 mois
Pâte de pistaches sucrée aromatisée et colorée	1kg			12 mois
Pâte de marrons			boîte 4/4	5 ans
Pure pâte de pistaches	1kg			12 mois
Pure pâte de noisettes	1kg	3kg		12 mois
Pure pâte d'amandes	1kg			12 mois



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr

DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02









Les saveurs authentiques...





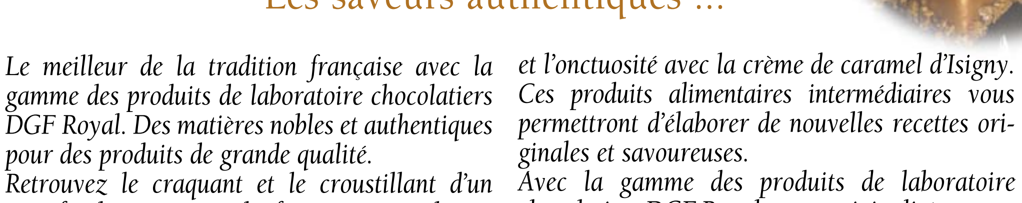
Une gamme unique de produits de laboratoire chocolatiers





Les Produits de laboratoire chocolatiers DGF Royal

Les saveurs authentiques ...



Le meilleur de la tradition française avec la gamme des produits de laboratoire chocolatiers DGF Royal. Des matières nobles et authentiques pour des produits de grande qualité.
Retrouvez le craquant et le croustillant d'un très fin biscuit avec la fameuse Royaltine, le véritable nougat de Montélimar, la douceur et l'onctuosité avec la crème de caramel d'Isigny. Ces produits alimentaires intermédiaires vous permettront d'élaborer de nouvelles recettes originales et savoureuses.
Avec la gamme des produits de laboratoire chocolatiers DGF Royal, votre originalité et votre talent n'ont plus de limites...



NOUGAT
Crème de nougat de Montélimar
Brisures de nougat de Montélimar

CARAMEL
Crème de caramel d'Isigny
Eclats de caramel d'Isigny
Poudre de caramel d'Isigny

MARRON
Crème de marrons

ROYALTINE
Royaltine

Les plus qualité

- Le goût et le craquant des spécialités de tradition française.
- Des produits originaux et uniques issus de l'authentique nougat de Montélimar, de la véritable crêpe dentelle, du bon caramel d'Isigny ou du marron.
- La crème de caramel est élaborée avec des matières nobles telles que la crème fraîche et le beurre d'Isigny AOC.
- La poudre et les éclats de caramel proviennent d'un authentique caramel dur concassé avec un goût bien caractéristique.
- Les brisures de nougat sont enrobées de beurre de cacao pour les protéger de l'humidité ambiante.

Conservation et stockage

- Conserver dans un endroit sec et tempéré.
- Bien refermer l'emballage après utilisation pour éviter une reprise d'humidité.

Mode d'emploi

- En inclusion dans des produits chocolatés, des crèmes glacées…
- En enrobage ou en décoration.

Suggestions d'utilisations

- La Royaltine est l'incontournable pour la réalisation des Roses des sables et apporter un léger croustillant aux bonbons chocolat ou à l'intérieur d'un biscuit en base d'entremets.
- Réaliser vos glaçages caramel avec la crème de caramel d'Isigny pour retrouver le bon goût des bonbons caramel de votre enfance.
- Selon leur incorporation en milieu sec ou humide les éclats de caramel resteront croustillants ou se ramolliront délicatement.
- Saupoudrez quelques éclats de caramel ou de brisures de nougat sur une tarte aux pommes juste avant de la passer au four et rehausser ainsi votre dessert de croquants subtils et goûteux.
- Pensez aussi à utiliser la crème de caramel pour réaliser vos sauces qui accompagneront vos desserts sur assiette.
- Enfin, la crème de marrons reste indispensable pour aromatiser crèmes, bavaroises, coupes glacées, etc...

PRODUITS DE LABORATOIRE CHOCOLATIERS	Unité de vente				DLUO
Crème de nougat de Montélimar		1kg			12 mois
Brisures de nougat de Montélimar			2kg		12 mois
Crème de caramel d'Isigny		1kg		3kg	15 mois
Eclats de caramel d'Isigny	900g				12 mois
Poudre de caramel d'Isigny	800g				12 mois
Crème de marrons		boîte 4/4			5 ans
Royaltine			sachet 2kg	boîte 2kg	24 mois



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr

DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02


Nos valeurs répondent à vos exigences


Sommaire







Le Praliné Royaltine DGF ROYAL est une recette de qualité alliant les saveurs de notre **praliné** et de notre **chocolat au lait** au croustillant de notre fameuse **Royaltine.** Utilisez le **Praliné Royaltine** en fourrage d'entremets, sur fond de tarte ou pour réaliser vos bonbons chocolat.
Une texture croustillante pour une sensation gustative inouliable !

Nos valeurs répondent à vos exigences





Ingrédients

Recette pour 1 cadre 40 x 60 cm

BISCUIT JOCONDE

500 g	Œufs entiers
200 g	Sucre semoule
375 g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
50 g	Sucre Inverti
100 g	Farine pâtissière T55
300 g	Blancs d'œufs
125 g	Sucre semoule
75 g	Beurre fin DGF Royal

CROUSTILLANT PRALINÉ ROYALTINE

750 g	Praliné Royaltine DGF Royal

GANACHE CHOCOLAT

900 g	Crème UHT DGF Royal
650 g	Sucre semoule
320 g	Jaunes d'œufs
400 g	Pure pâte de cacao DGF Service
380 g	Beurre fin DGF Royal

BAVAROISE CHOCOLAT BLANC

500 g	Lait UHT entier
100 g	Sucre semoule
200 g	Jaunes d'œufs
20 g	Gélatine feuille or DGF service
500 g	Chocolat blanc 30% DGF Royal
1200 g	Crème UHT DGF Royal

Opéra Bastille

Une recette de Bruno PASTORELLI - Meilleur Ouvrier de France

BISCUIT JOCONDE

- Monter ensemble les œufs, le sucre semoule (200 g), la poudre d'amandes, le sucre inverti et la farine.
- Ensuite, incorporer aux blancs d'œufs, ajouter le sucre et monter ensemble.
- Ajouter le beurre.
- Recette pour 3 plaques 40 x 60 cm de 600 g chacune.
- Cuisson 260° pendant 3 minutes environ.

CROUSTILLANT PRALINÉ ROYALTINE

- Tempérer le Praliné Royaltine à 40°C et étaler sur une feuille de biscuit joconde.
- Réserver au congélateur.

GANACHE CHOCOLAT

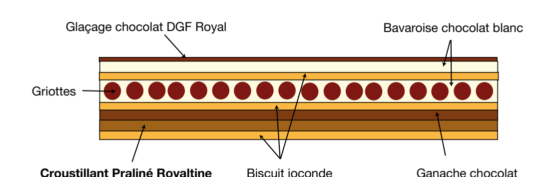
- Faire bouillir la crème avec 3/4 du sucre.
- Mélanger les jaunes avec le restant du sucre.
- Verser la crème bouillante sur les jaunes.
- Remuer et ajouter la pure pâte de cacao finement concassée.
- Mélanger et ajouter le beurre en petits morceaux.
- Lisser au mixer.
- Laisser refroidir et monter légèrement au batteur.
- Dresser aussitôt.

BAVAROISE CHOCOLAT BLANC

- Faire une anglaise.
- Pocher à 85°C avec le lait, le sucre et les jaunes.
- Ajouter la gélatine ou la gelée de dessert et incorporer la couverture.
- Laisser tiédir et ajouter la crème montée.

MONTAGE - FINITION

- Le montage se fait à l'envers dans un cadre 40 x 60 cm sur feuille guitare.
- Cet entremets se fait avec des griottes à l'alcool Cœur Sauvage mais peut se faire aussi avec des framboises à l'alcool Cœur Sauvage.





L'alliance du goût et de la qualité...





Toute une gamme de pâtes d'amandes









Les Pâtes d'amandes DGF Service

L'alliance du goût et de la qualité ...

Qualité, souplesse, tradition...
La gamme des pâtes d'amandes DGF Service fabriquée à chaud avec une sélection rigoureuse des meilleures amandes offre à vos desserts et confiseries un goût authentique.

Ces pâtes d'amandes d'une finesse incomparable, vous apporteront une grande facilité d'utilisation pour la réalisation de vos modelages, de vos décorations ou l'intégration dans vos biscuits, entremets et confiseries.



LES PÂTES D'AMANDES DÉCOR 23%
Blanche
Rose
Verte

LES PÂTES D'AMANDES CONFISEUR 33%
Blanche
Rose
Verte

LES PÂTES D'AMANDES SUPÈRIEURE 50%
Blanche

LES PÂTES D'AMANDES SUPRÊME 65%
Blanche

Les plus qualité

- La Décor 23% a été spécifiquement conçue pour les décors, modelages et masquages d'entremets ; finesse, souplesse et élasticité sont de rigueur pour que tout professionnel puisse exprimer son talent.
- La Confiseur 33% allie toutes les qualités substantielles nécessaires au travail du décor, succès assuré pour vos confiseries.
- La Supérieure 50% allie noblesse et caractère, elle ravira les amateurs les plus avertis de génoises, biscuits, petits fours et confiseries.
- La Suprême 65% le haut de gamme! Idéale pour la réalisation de macarons, petits fours secs, mais aussi très appréciée dans la crème d'amande et la frangipane. Associée aux couvertures chocolat DGF elle deviendra un ingrédient indispensable en chocolaterie.

Conservation / Stockage

- A conserver au frais dans un endroit sec, à l'abri de la lumière.

Suggestions d'utilisations

- Des pâtes d'amandes adaptées à chaque utilisation.
- Un produit idéal pour la réalisation de divers modelages aux couleurs tendres.
- Pour l'intégration dans vos frangipanes, des petits fours ou autres biscuits moelleux.
- Décoration d'entremets, ou utilisation en confiserie.

PATES D'AMANDES	Unité de vente		DLUO
Pâte d'amandes Décor 23% blanche	3kg	6kg	10 mois
Pâte d'amandes Décor 23% rose	3kg		10 mois
Pâte d'amandes Décor 23% verte	3kg		10 mois
Pâte d'amandes Confiseur 33% blanche	3kg	6kg	8 mois
Pâte d'amandes Confiseur 33% rose	3kg		8 mois
Pâte d'amandes Confiseur 33% verte	3kg		8 mois
Pâte d'amandes Supérieure 50% blanche	3kg	6kg	8 mois
Pâte d'amandes Suprême 65% blanche	3kg	6kg	6 mois



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite







La force de l'authentique ...





Toute une gamme de rhums, d'eaux de vie et de marcs







LES RHUMS
Rhum Saveurs des Iles
Rhum Sélection Grand Arôme

LES EAUX DE VIE
Kirsch pur
Poire Williams
Framboise
Mirabelle
Cognac
Armagnac
Calvados
Scotch Whisky

LES MARCS
Marc de Champagne
Marc Château Neuf du Pape



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :

www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



Les Alcools DGF Royal,

La force de l'authentique ...

La parfaite maîtrise de fabrication des alcools DGF Royal vous garantit pour toutes vos recettes pâtissières, vos crèmes glacées ou vos bonbons chocolat un grand pouvoir aromatique et une saveur subtile.

Le large choix de parfums rendent la gamme d'alcools DGF Royal incontournable pour apporter à vos réalisations un goût unique et finement réhaussé.



Les plus qualité

• Un large assortiment de rhums dont un Rhum Saveur des Iles 54%vol. aux arômes typés pour des associations exotiques. • Un rhum d'une volatilité minimum assurant une présence maximale en pâtisserie, confiseries et crèmes glacées.
• Toute une gamme d'eaux de vie pour retrouver les saveurs des fruits à maturité.

Conservation / Stockage

• Stocker dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Mode d'emploi

• Tout est une question de dosage…pour rehausser les saveurs sans en prendre le dessus!
• En intégration directe dans une crème pâtissière ou pâte à brioche, en chocolaterie ou dans une crème glacée.
• En imbibage d'un biscuit, en macération avec des fruits.
• Les alcools 54% sont spécialement adaptés pour la confiserie et les chocolats liqueurs.

Suggestions d'utilisations

• Le rhum pour les babas reste une valeur sûre, mais il est aussi apprécié dans des crèmes légères pour rehausser le goût des pâtisseries.
• En pâtisserie pensez à associer un alcool à une préparation à base de fruits (le rhum pour les fruits exotiques, le kirsch dans les forêts noires…)
• Le whisky rehausse le goût des pâtisseries, mélangé avec de l'orange, du marron, du chocolat ou du café.
• Pour la chocolaterie, les alcools de fruits permettent de développer une gamme assez facilement pour retrouver des saveurs fruitées spécifiques en les incorporant dans des ganaches ou bien en intérieurs liquides, notamment pour les chardons.
• Pensez à flamber vos desserts à l'eau de vie.

LES RHUMS DGF ROYAL	Unité de vente			
Rhum Saveurs des Iles 54% vol.	1l		5l	
Rhum Sélection Grand Arôme 54% vol.	1l	2l	5l	25l
Rhum Sélection Grand Arôme 44% vol.	1l	2l	5l	25l
Rhum Sélection Grand Arôme 40% vol.	1l	2l	5l	25l

LES EAUX DE VIE	Unité de vente			
Kirsch Pur 45% vol.	1l		5l	25l
Kirsch Pur 54% vol.	1l			
Eau de vie de Poire Williams 45% vol.	1l		5l	
Eau de vie de Poire Williams 54% vol.	1l			
Eau de vie de Framboise 45% vol. et 54% vol.	1l			
Eau de vie de Mirabelle 45% vol.	1l			
Cognac 40% vol.	1l		5l	
Cognac 54% vol.	1l			
Armagnac 40% vol.	1l		5l	
Armagnac 54% vol.	1l			
Calvados 40% vol.	1l			
Calvados 54% vol.	1l			
Scotch Whisky 40% vol.	1l			
Scotch Whisky 54% vol.	1l			

LES MARCS	Unité de vente			
Marc de Champagne 54% vol.	1l			
Marc Château Neuf du Pape 54% vol.	1l			







La subtilité de l'arôme ...





Une gamme complète d'alcools modifiés gélifiés, d'extraits, de spiritueux.







RHUM DGF SERVICE
Rhum Tradition Foudré

LES SPIRITUEUX DGF SERVICE
Le Commerce
Le Fantaisie
Le Comki

LES EXTRAITS ET CONCENTRÉS DGF SERVICE
Cerise base kirsch - Kirsch cerise - Orange base rhum- Vanillorhum - Orange - Poire Williams - Framboise - Cassis - Fruits de la passion - Marasque - Menthe - Fraise - Pêche -Abricot - Noix de coco - Noix.

LES GÉLIFIÉS DGF SERVICE
Rhum Sélection Grand Arôme - Kirsch pur - Le Commerce - Eau de vie Poire Williams - Eau de vie Framboise - Cognac - Armagnac - Scotch Whisky - Calvados Extrait Orange.

LES MODIFIÉS SEL ET POIVRE DGF SERVICE TRAITEUR
Armagnac - Cognac - Brandy - Calvados - Scotch Whisky - Le Fantaisie - Rhum - Madère - Porto Tawny - Picardan - Pastis - Marsala.

JUS ET ARÔME DGF SERVICE
Jus de citron
Arôme Fleur d'oranger

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr

DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02


Sommaire

Les Alcools DGF Service et DGF Service Traiteur
La subtilité de l'arôme...

Agents aromatiques par excellence, la grande diversité des alcools DGF Service et DGF Service Traiteur, vous apportera des saveurs délicates pour toutes vos réalisations sucrées ou salées.

Sans oublier le jus de citron et l'arôme Fleur d'oranger DGF Service garantis 100 % naturels et sans adjuvants. Une palette d'alcools à utiliser comme exhausteur de goût et révélateur de saveurs.




Les plus qualité

- Une grande diversité de parfums pour toutes les utilisations.
- La consistance et la viscosité des alcools gélifiés permettent de ne pas déstabiliser les épaississants déjà employés dans les crèmes glacées mais ils servent aussi d'adjuvants aromatiques dans les biscuits ne déliant pas la pâte et gardant l'apport aromatique lors de la cuisson sans hydrater le biscuit.
- Les modifiés Sel et Poivre sont particulièrement adaptés à l'activité traiteur et utilisés par les maîtres salaisonniers pour la fabrication de terrines.

Conservation / Stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Mode d'emploi

- Tout est une question de dosage…pour rehausser les saveurs sans en prendre le dessus.
- En intégration directe dans une crème pâtissière ou pâte à brioche, en chocolaterie ou dans une crème glacée.
- En imbibage d'un biscuit à l'aide d'une bouteille à puncher.
- En aromatisation de fonds de sauce.

Suggestions d'utilisations

- Les gélifiés s'emploient principalement dans la fabrication des glaces ou en aromatisation de pâte à brioche, pour garder un apport aromatique. Pour la crème glacée plombière, le kirsch s'harmonise alors avec les fruits confits.
- Pensez aussi à intégrer les alcools sel et poivre et les apéritifs à base de vin dans vos préparations culinaires, tels que les fonds de sauce pour accompagner des viandes.

RHUM DGF SERVICE	Unité de vente			
Rhum Tradition foudré 54%, 44%, 40% vol.		2l	5l	25l

LES SPIRITUEUX DGF SERVICE	Unité de vente			
Le Commerce 45% vol.	1l	2l	5l	25l
Le Fantaisie 40% vol.	1l	2l	5l	25l
Le Comki 45% vol.		2l	5l	25l

LES EXTRAITS ET CONCENTRÉS DGF SERVICE	Unité de vente			
Cerise base kirsch 50% vol.	1l	2l		
Kirsch cerise 54% vol.	1l			
Orange base rhum 55% vol.	1l	2l	5l	25l
Vanillorhum 45% vol.	1l	2l	5l	25l
Orange 60% vol.	1l			
Poire Williams 50% vol. et 54% vol.	1l			
Framboise 50% vol. et 54% vol.	1l			
Cassis 50% vol. et 54% vol.	1l			
Fruits de la passion 50% vol.	1l			
Marasque	1l			
Menthe 50% vol.	1l			
Fraise 50% vol.	1l			
Pêche 50% vol.	1l			
Abricot 50% vol.	1l			
Noix de coco 50% vol.	1l			
Noix 50% vol.	1l			

LES GÉLIFIÉS DGF SERVICE	Unité de vente			
Rhum Sélection Grand Arôme 50% vol.		2l	5l	25l
Kirsch pur 50% vol.		2l		
Le Commerce 50% vol.		2l		
Eau de vie Poire Williams 50% vol.		2l		
Eau de vie Framboise 50% vol.		2l		
Cognac 50% vol.		2l		
Armagnac 50% vol.		2l		
Scotch Whisky 50% vol.		2l		
Calvados 50% vol.		2l		
Extrait Orange 50% vol.		2l		

LES MODIFIÉS SEL ET POIVRE DGF SERVICE TRAITEUR	Unité de vente			
Armagnac 40% vol.	1l	2l	5l	25l
Cognac 40% vol.	1l	2l	5l	25l
Brandy 40% vol.	1l	2l	5l	25l
Calvados 40% vol.	1l	2l	5l	25l
Scotch Whisky 40% vol.	1l	2l	5l	25l
Le Fantaisie 40% vol.	1l	2l	5l	25l
Rhum 40% vol.	1l	2l	5l	25l
Madère 17% vol.	1l	2l	5l	25l
Porto Tawny 19% vol.	1l	2l	5l	25l
Picardan	1l		5l	
Pastis 45% vol.	1l		5l	
Marsala 17% vol.	1l			

JUS ET AROME DGF SERVICE	Unité de vente			
Jus de citron	1l			
Arôme fleur d'oranger	1l		5l	25l



L'expression de notre savoir-faire
au service de votre réussite







Tenue correcte exigée ...





Toute une gamme
de produits structurants







Les Produits structurants DGF Service

Tenue correcte exigée...

Performance, saveur, couleurs...
Les Gels mousse DGF SERVICE vous aideront à obtenir dans la réalisation de vos mousses, des textures régulières et homogènes. Arômes et couleurs parfaitement restitués vous permettront de réaliser bavarois gourmands, charlottes onctueuses et entremets fruités.



Les plus qualité

- Des produits parfaitement adaptés pour donner la consistance souhaitée à tous vos desserts.
- Des ingrédients étudiés pour obtenir des textures régulières et homogènes tout en restituant parfaitement les arômes et les couleurs.
- Une utilisation simplifiée pour un résultat impeccable.

Conservation / Stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec.
- Ces produits craignent l'humidité, bien refermer le conditionnement après utilisation.

Mode d'emploi

- Bien se référer aux différents modes d'emploi mentionnés sur les étiquettes produits.

Suggestions d'utilisations

- Les gels mousse vous permettront de réaliser vos bavarois et vos charlottes de manière aisée et rapide.
- Incorporer des morceaux de fruits et vos mousses prendront un aspect plus gourmand.
- Associer le fixateur à votre crème montée pour une tenue parfaite.

LES PRODUITS STRUCTURANTS	Unité de vente			DLUO
GELÉE DESSERT		2kg	5kg	24 mois
GELS MOUSSE DGF SERVICE				
Abricot		2kg		24 mois
Banane		2kg		24 mois
Cassis		2kg		24 mois
Citron		2kg		24 mois
Cacao		2kg		24 mois
Fraise		2kg		24 mois
Framboise		2kg		24 mois
Mandarine		2kg		24 mois
Noix de coco		2kg		24 mois
Orange		2kg		24 mois
Passion		2kg		24 mois
Poire		2kg		24 mois
Praliné		2kg		24 mois
Neutre		2kg		24 mois
FIXATEUR POUR CRÈME MONTÉE	1kg			24 mois
PECTINE DE POMME	1kg			12 mois
GÉLATINES				
Gélatine en feuilles OR	1kg			5 ans
Gélatine en feuilles ARGENT	1kg			5 ans
Gélatine en poudre	1kg			5 ans

GELÉE DESSERT

GELS MOUSSE
Abricot
Banane
Cassis
Citron
Cacao
Fraise
Framboise
Mandarine
Noix de coco
Orange
Passion
Poire
Praliné
Neutre

FIXATEUR POUR CRÈME MONTÉE

PECTINE DE POMME

GÉLATINES
En feuilles Or
En feuilles Argent
En poudre

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr

DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02





L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite





Le plaisir au rendez-vous ...





Une gamme indispensable pour réussir vos glaces et sorbets





Les Produits glaciers DGF Service

Le plaisir au rendez-vous...

Finesse, douceur, saveur... Spécialement conçus pour faciliter la réalisation de vos desserts glacés, les Produits glaciers DGF Service donneront à vos réalisations une texture agréablement lisse, homogène et une bonne tenue. Des produits qui permettront d'exhaler tous les parfums pour l'émerveillement des papilles.

LES PRODUITS GLACIERS
Anti Cristallisant pour sorbet
Super Structure pour glace
Promix G pour glace
Promix S pour sorbet



Les plus qualité

- Ces produits spécifiques apporteront à vos glaces l'onctuosité tant recherchée.
- Des desserts glacés aux textures lisses et homogènes, sans paillettes indésirables.
- Des ingrédients qui permettent de retenir les parfums et retarder la fonte de la glace.

Conservation / Stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec.
- Ces produits craignent l'humidité, bien refermer le conditionnement après utilisation.

Mode d'emploi

- Bien se référer aux différents modes d'emploi mentionnés sur les étiquettes produits.

Suggestions d'utilisations

- Des produits spécialement créés pour vous aider à réaliser vos glaces, sorbets et entremets glacés sans contraintes.

PRODUITS GLACIERS	Unité de vente		DLUO
Anti Cristallisant	2kg		24 mois
Super Structure	2kg		24 mois
Promix G		5kg	24 mois
Promix S		5kg	24 mois



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite



Sommaire



L'éclat gourmand ...





Une gamme indispensable de fondants et de sucres spéciaux





Les Fondants et Sucres spéciaux DGF Service

L'éclat gourmand ...

Eclat, brillance, souplesse...
Fondant, Glucose et Isomalt vous permettront de réaliser éclairs, mille-feuilles nougatine ou encore décors artistiques. Les Fondants et Sucres spéciaux DGF SERVICE vous aideront à obtenir des desserts éclatants et d'une grande stabilité.

La Neige Eternelle spécialement adaptée pour la décoration, entremets, gâteaux de voyage, desserts à l'assiette, est un produit très stable qui ne reprend pas l'humidité.
Toute une gamme de produits de tradition pâtissière pour la plus grande satisfaction des professionnels exigeants.



FONDANTS
Fondant pâtissier
Fondant souple

GLUCOSE

ISOMALT

NEIGE ETERNELLE



Les plus qualité

- Des fondants à l'homogénéité parfaite, une blancheur éclatante, une texture régulière, autant d'atouts pour la réussite de tous vos gâteaux.
- La sélection rigoureuse des sucres et des glucoses les plus blancs donnent à nos fondants tous leur éclat et leur stabilité hors du commun.
- Ces fondants ne craquellent pas à la surgélation.
- Le glucose reste très facile d'utilisation de par sa grande fluidité et son élasticité, il donne une très bonne tenue dans la cuisson des sucres, nougatine et caramel.

Conservation / Stockage

- A conserver dans un endroit sec et frais dans l'emballage d'origine.

Mode d'emploi

- Bien se référer aux différents modes d'emploi mentionnés sur les emballages.

Suggestions d'utilisations

- Les fondants s'utilisent pour glacer vos religieuses, éclairs, mille feuilles…et les rendre encore plus gourmands.
- Le fondant pâtissier est idéal pour toutes fabrications quotidiennes et également pour la confiserie de chocolats (Fondant liqueur).
- Le glucose est particulièrement reconnu pour la réalisation de confiseries et glaces. Il se prête très bien à la réalisation de la nougatine, du caramel et de la cuisson des sucres.
- L' Isomalt est le produit incontournable pour la réalisation de pièces artistiques en sucre tiré, soufflé ou coulé, alors laisser parler votre créativité.
- Saupoudrer la Neige Eternelle sur vos entremets, vos biscuits ou vos desserts sur assiette.

LES FONDANTS	Unité de vente					DLUO
Pâtissier	1kg			8kg	15kg	24 mois
Souple				8kg	15kg	24 mois
LE GLUCOSE	1kg		7kg		14kg	24 mois
L' ISOMALT		5kg				24 mois
LA NEIGE ETERNELLE	1kg	5kg				24 mois

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite









Brillance et gourmandise...





Toute une gamme de nappages concentrés





Les Nappages concentrés Crescendo DGF Royal,

Brillance et gourmandise...

Brillance, saveur, fraîcheur... Elaborée pour des professionnels exigeants, la nouvelle gamme de Nappages concentrés Crescendo DGF Royal donne à vos garnitures de tartes et à vos bavarois une brillance et un aspect incomparables.
Les fruits resplendissent de couleurs et de fraîcheur avec le Nappage neutre DGF Royal.
Avec la gamme de Nappages DGF Royal abricot, pomme verte et fraise, renforcez le goût du fruit tout en lui apportant éclat et protection pour des desserts colorés, appétissants et savoureux.



Les plus qualité

- Les nappages Crescendo enroberont vos fruits pour les protéger de toutes altérations extérieures et maintenir leur fermeté.
- Sublimation de vos réalisations par une brillance incomparable.
- Avec ces 3 parfums, les nappages concentrés accentueront le goût de vos tartes aux fruits et retranscriront toute leur fraîcheur.
- Le nappage neutre peut être coloré et aromatisé selon vos besoins.

Conservation / Stockage

- A conserver dans un endroit frais et sec.
- Bien refermer le seau après utilisation.

Mode d'emploi

- Utilisation pour napper **à chaud** : ajouter 300 à 600g d'eau pour 1kg de nappage, bien mélanger puis chauffer lentement jusqu'à ébullition.
- Utilisation pour napper **à froid** : ajouter 300g d'eau pour 1kg de nappage, chauffer et mélanger délicatement. Bien laisser refroidir, mélanger à nouveau puis napper à froid.

Suggestions d'utilisations

- Utiliser un pinceau ou un pistolet pour napper vos tartes aux fruits, bavarois ou viennoiseries et les rendre encore plus appétissants...

NAPPAGES CONCENTRES CRESCENDO	Unité de vente	DLUO
Neutre	10kg	12 mois
Abricot	10kg	12 mois
Fraise	10kg	12 mois
Pomme Verte	10kg	12 mois

DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02

















LES NAPPAGES DGF ROYAL
Abricot
Fraise

LES NAPPAGES DGF ROYAL FIX
Neutre
Blond
Rouge

LES NAPPAGES DGF SERVICE
Neutre
Blond
Rouge

LES NAPPAGES DGF YELLOW
Blond

Les Nappages DGF Royal, DGF Service et DGF Yellow

Facile d'être brillant...

Rapidité, brillance, protection... Sublimez vos recettes avec la gamme de nappages DGF. Un gain de temps et des résultats éclatants pour vos tartes aux fruits et vos gâteaux, toujours plus beaux et mieux protéger. Des arômes subtils, une tenue parfaite et une brillance exemplaire pour apporter la touche finale à toutes vos pâtisseries.



Les plus qualité

- Une mise en œuvre rapide.
- Une saveur acidulée, légèrement sucrée.
- Une belle brillance.
- Relève le goût et l'esthétisme de vos tartes aux fruits.
- Garde une bonne tenue même après congélation.

Conservation / Stockage

- A conserver dans un endroit frais et sec.

Mode d'emploi

- Nappages Fix ajouter jusqu'à 100% d'eau pour une utilisation au pinceau et au pistolet à napper.
- Selon le nappage, ajouter 100 à 300 g d'eau ou de jus de fruit, chauffer quelques minutes jusqu'à dissolution totale puis napper.
- Bien se référer aux modes d'emplois mentionnés sur les étiquettes

Suggestions d'utilisations

- Pour napper vos tartes aux fruits ou vos gâteaux de voyage afin de les rendre plus gourmands et les protéger de l'oxydation et de la déshydratation.

LES NAPPAGES DGF ROYAL	Unité de vente			DLUO
Abricot		7kg	14kg	24 mois
Fraise		7kg	14kg	24 mois

LES NAPPAGES DGF ROYAL FIX	Unité de vente			DLUO
Neutre			14kg	24 mois
Blond			14kg	24 mois
Rouge			14kg	24 mois

LES NAPPAGES DGF SERVICE	Unité de vente			DLUO
Neutre		7kg	14kg	24 mois
Blond	1kg	7kg	14kg	24 mois
Rouge	1kg	7kg	14kg	24 mois

LES NAPPAGES DGF YELLOW	Unité de vente			DLUO
Blond			14kg	24 mois

DGF Service
L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite

DGF Royal
Nos valeurs répondent à vos exigences




Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02


Sommaire





La réussite à portée de mains ...





Une gamme complète de préparations en poudre pour des utilisations à chaud ou à froid





PRÉPARATION EN POUDRE DGF ROYAL *à chaud*
Préparation en poudre pour Crème pâtissière Suprême

PRÉPARATION EN POUDRE DGF SERVICE *à chaud*
Préparation en poudre pour Crème pâtissière

LES PRÉPARATIONS EN POUDRE DGF SERVICE *à froid*
Préparation instantanée en poudre pour Garniture pâtissière NB

Préparation instantanée en poudre pour Crème pâtissière PB

Préparation Instantanée en poudre pour Mousse cacao

Préparation en poudre pour Mousseline

PRÉPARATION EN POUDRE DGF YELLOW *à froid*
Préparation instantanée en poudre pour Garniture pâtissière

Les Préparations en poudre DGF Service et DGF Yellow
La réussite à portée de mains…

Simplicité, rapidité, efficacité…
Simples d'utilisation, rapides à mettre en œuvre, les Préparations en poudre DGF SERVICE et DGF YELLOW vous offrent la solution idéale pour préparer à chaud ou à froid, de délicieuses crèmes ou des mousses cacao parfaitement homogènes et d'une tenue parfaite.
Avec les Préparations en poudre DGF SERVICE et DGF YELLOW, vous disposez de l'ingrédient indispensable pour réussir en quelques gestes vos flans, crèmes chiboust et offrir à vos clients le bon goût des desserts d'autrefois.



Les plus qualité
- Travaillée à chaud ou à froid, vous obtiendrez toujours une masse bien ferme.
- Une mise en œuvre simple et efficace pour un rendu à la texture homogène et une tenue impeccable.
- Des préparations gourmandes et prêtes en quelques gestes qui supportent très bien la cuisson ou la congélation.

Conservation / Stockage
- Stocker dans un endroit frais et sec.
- Ces produits craignent l'humidité, bien refermer le conditionnement après utilisation.

Mode d'emploi
- Bien se référer aux différents modes d'emploi mentionnés sur les emballages produits et respecter les proportions.

Suggestions d'utilisations
- L' ingrédient indispensable pour bien réussir vos flans, crèmes chiboust…
- A parfumer selon vos envies.

				Unité de vente	DLUO
PREPARATION EN POUDRE DGF ROYAL *à chaud*					
Préparation en poudre pour Crème pâtissière Suprême		5kg		25kg	24 mois
PREPARATION EN POUDRE DGF SERVICE *à chaud*					
Préparation en poudre pour Crème pâtissière	1kg	5kg	10kg	20kg	24 mois
PREPARATIONS EN POUDRE DGF SERVICE *à froid*					
Préparation instantanée en poudre pour Garniture pâtissière NB			10kg	25kg	12 mois
Préparation instantanée en poudre pour Crème pâtissière PB			10kg		12 mois
Préparation instantanée en poudre pour Mousse cacao	1kg				24 mois
Préparation en poudre pour Mousseline		5kg			12 mois
PREPARATION EN POUDRE DGF YELLOW *à froid*					
Préparation instantanée en poudre pour Garniture pâtissière			10kg		12 mois



L'expression de notre savoir-faire
au service de votre réussite



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02


Sommaire



Toute la force et la douceur du fruit …





Une gamme complète de fruits confits entiers ou en tranches







BIGARREAUX
Bigarreaux rouges confits dénoyautés 22/24 - 16/18 - 18/20 - 20/22
Bigarreaux jaunes confits dénoyautés 20/22
Bigarreaux verts confits dénoyautés 20/22
Bigarreaux tricolores confits dénoyautés 20/22
1/2 Bigarreaux rouges confits
1/2 Bigarreaux rouges/verts confits

ANGELIQUE
Bâtons d'angélique confite

FRUITS NOBLES
Abricots avec noyaux confits
Abricots dénoyautés confits
Clémentines confites
Figues confites
Poires entières naturelles confites
Poires entières rouges confites
Prunes confites
Tranches d'ananas confites
Tranches d'orange confites
Kumquats confits
Tranches de kiwi confites



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02

Les fruits confits DGF Cœur Sauvage

Toute la force et la douceur du fruit ...

Arôme , finesse, force et douceur ...
Laissez-vous séduire par l'exceptionelle qualité de nos fruits confits DGF Cœur Sauvage savamment élaborés, à partir des meilleurs fruits, dans le respect de la plus scrupuleuse tradition.
Confire un fruit est un art délicat et subtil entre tous.
Le fruit ainsi travaillé vous garantira une qualité intacte et originelle.
L'assortiment raffiné et savoureux de fruits confits DGF Cœur Sauvage vous permettra d'enrichir et décorer vos desserts, entremets ou spécialités glacées, pour satisfaire tous les artisans du goût ...



Les plus qualité

- Des fruits d'une bonne tenue, bien fermes, d'un bel aspect gourmand et luisant.
- Des produits travaillés dans le respect du savoir-faire artisanal avec un traitement spécifique et délicat pour chaque fruit.
- Une pulpe fondante et onctueuse due à la pénétration lente du sirop au cœur du fruit.
- Des fruits soigneusement sélectionnés pour un calibre constant.

Conservation et stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec à température ambiante.
- Le confisage assure une parfaite conservation du fruit dans son état, le sucre lui procure une enveloppe protectrice.

Suggestions d'utilisations

- Consommés en l'état, les fruits confits entiers deviennent de succulentes friandises
- Les fruits confits sont souvent intégrés dans les cakes, les gâteaux de voyage…
- Utilisez les en simples décorations sur des couronnes des rois ou tout autre entremet.

LES FRUITS CONFITS	Unité de vente					DLUO
Bigarreaux rouges confits dénoyautés 22/24				5kg		12 mois
Bigarreaux rouges confits dénoyautés 16/18				5kg	10kg	12 mois
Bigarreaux rouges confits dénoyautés 18/20				5kg		12 mois
Bigarreaux rouges confits dénoyautés 20/22	1kg			5kg		12 mois
Bigarreaux jaunes confits dénoyautés 20/22	1kg			5kg		9 mois
Bigarreaux verts confits dénoyautés 20/22	1kg			5kg		9 mois
Bigarreaux tricolores confits dénoyautés 20/22	1kg			5kg		9 mois
1/2 bigarreaux rouges confits				5kg		9 mois
1/2 bigarreaux rouges/verts confits				5kg		9 mois
Angélique confite	1kg		4kg			9 mois
Abricots noyaux confits		2kg	4kg			9 mois
Abricots dénoyautés confits		2kg	4kg			9 mois
Clémentines confites		2kg	4kg			9 mois
Figues confites		2kg	4kg			9 mois
Poires entières naturelles confites		2kg	4kg			9 mois
Poires entières rouges confites		2kg	4kg			12 mois
Prunes confites		2kg	4kg			9 mois
Tranches d'ananas confites		2kg	4kg			9 mois
Tranches d'orange confites		2kg	4kg			12 mois
Kumquats confits	1kg					9 mois
Tranches de kiwi confites	1kg					12 mois



Nous avons à cœur
de vous offrir le meilleur



Un raffinement de saveurs...





Une gamme complète de fruits confits en cubes, en lamelles, en écorces ou en tranches









Les Fruits Confits DGF Service

Un raffinement de saveurs ...

CUBES DE FRUITS

Petits cubes de pastèque tricolores confits
Petits cubes d'orange confits
Petits cubes de citron confits
Petits cubes de cédrat confits
Petits cubes de melon tricolores confits
Petits cubes de papaye tricolores confits
Gros cubes de melon tricolores confits
Gros cubes de végétaux tricolores confits

TRANCHES DE MELONS

Tranches de melon tricolores confites
Tranches de melon rouges confites
Tranches de melon vertes confites
Tranches de melon jaunes confites
Tranches de melon rouges/vertes confites

ECORCES ET LAMELLES D'ECORCES

1/2 écorces de cédrat confites
1/4 écorces d'orange confites
1/4 écorces de citron confites
Lamelles d'écorces d'orange égouttées confites
Lamelles d'écorces d'orange dextrosées confites
Lamelles d'écorces de citron égouttées confites
Lamelles d'écorces de citron dextrosées confites



*Saveur, raffinement, gourmandise ...
Soucieux de retrouver les critères de qualité du véritable fruit confit, nous sélectionnons les meilleurs fruits, cueillis à parfaite maturité et les traitons dans le respect de la plus pure tradition du confisage.
Douceur, souplesse et saveur sont les véritables qualités d'un fruit confit.*

*Le fruit sublimé doit vous restituer ce que la nature lui a donné de meilleur.
La gamme délicatement parfumée de fruits confits, en cubes, en tranches, en écorces ou en lamelles DGF Service, vous permettra de réaliser de délicieuses confiseries dans lesquelles les gourmands retrouveront tout le goût du fruit naturel.*



Les plus qualité

- Des fruits gorgés de saveurs et riches en couleurs.
- Les sirops de macération imprègnent la chair du fruit sans les endommager afin de les rendre moelleux et savoureux.
- Une large gamme de fruits confits pour des utilisations variées.

Conservation et stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec à température ambiante.
- Le confisage assure une parfaite conservation du fruit dans son état, le sucre lui procure une enveloppe protectrice.

Suggestions d'utilisations

- Les cubes de fruits confits trouveront leur place dans tous vos cakes.
- Les lamelles d'écorces confites s'utiliseront idéalement en chocolaterie.
- Pensez aussi à intégrer les fruits confits dans vos crèmes glacées.

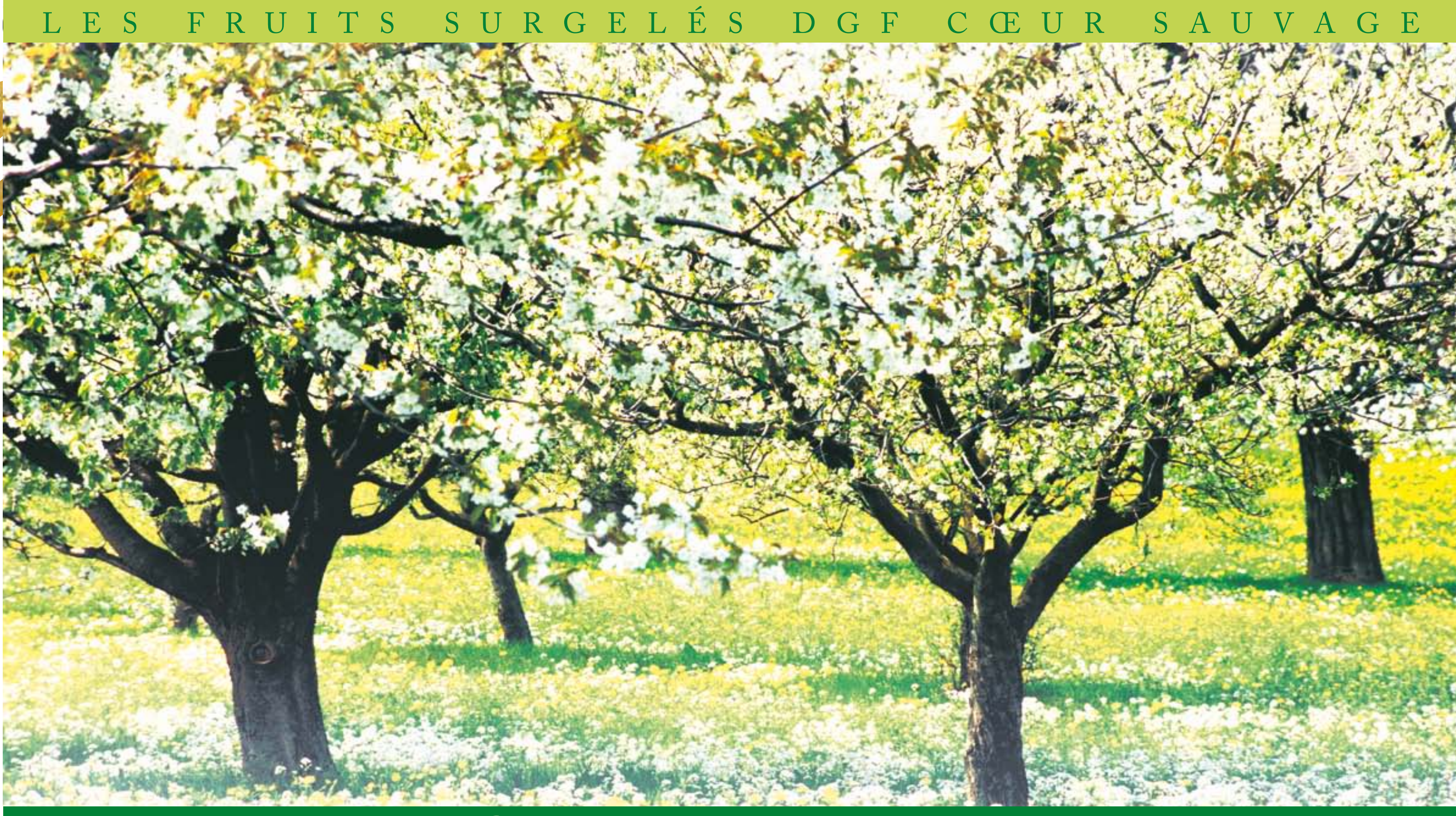
LES FRUITS CONFITS		Unité de vente			DLUO
Petits cubes de pastèque tricolores confits	1kg			5kg	12 mois
Petits cubes d'orange confits	1kg			5kg	12 mois
Petits cubes de citron confits	1kg				12 mois
Petits cubes de cédrat confits	1kg			5kg	9 mois
Petits cubes de melon tricolores confits	1kg			5kg	12 mois
Gros cubes de melon tricolores confits				5kg	12 mois
Petits cubes de papaye tricolores confits	1kg			5kg	12 mois
Gros cubes de végétaux tricolores confits				5kg	12 mois
Tranches de melon tricolores confites				5kg	12 mois
Tranches de melon rouges confites				5kg	12 mois
Tranches de melon vertes confites				5kg	12 mois
Tranches de melon jaunes confites				5kg	12 mois
Tranches de melon rouges /vertes confites				5kg	12 mois
1/2 écorces de cédrat confites		2kg	4kg		12 mois
1/4 écorces d'orange confites	1kg		4kg		12 mois
1/4 écorces de citron confites	1kg		4kg		9 mois
Lamelles d'écorces d'orange égouttées confites	1kg		4kg		9 mois
Lamelles d'écorces d'orange dextrosées confites	1kg				9 mois
Lamelles d'écorces de citron égouttées confites	1kg				9 mois
Lamelles d'écorces de citron dextrosées confites	1kg				9 mois

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite

Sommaire



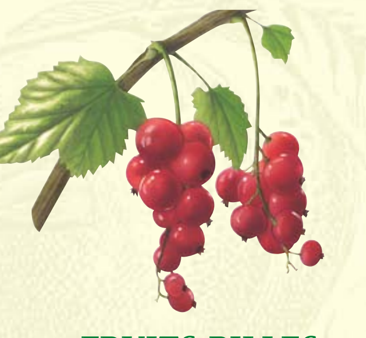






Une gamme complète de Fruits surgelés (IQF)





FRUITS BILLES EN SACHET

FRUITS DU VERGER
Mirabelles de Lorraine
Oreillons d'abricots
Marrons épluchés
Pommes Granny en cubes
Pommes en tranches
Oreillns de quetsches
Rhubarbes en morceaux
Figues violettes entières

FRUITS ROUGES
Cassis égrappés
Fraises
Brisures de framboises
Framboises Mecker Import
Framboises Williamette
Griottes dénoyautées
Groseilles égrappées
Mélange de fruits rouges
Mûres cultivées
Mûres sauvages
Myrtilles sauvages
Airelles
Fraises des bois cultivées
Demi fraises enrobées

FRUITS EXOTIQUES
Mangues en tranches
Carpaccio d'ananas

FRUITS DÉCORS
Framboises Mecker France
Groseilles en grappes
5 fruits (mini pomme - chavenne - physalis - framboises avec pédoncule)
Physalis
Framboises rouges à pédoncule
Framboises jaunes à pédoncule

SALADES DE FRUITS ENROBÉS
Salade exotique
Salade du verger

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02

Sommaire

Les Fruits billes surgelés DGF Cœur Sauvage

Une gamme de fruits savoureux pour des desserts frais et fruités

Parce que rien ne remplacera la saveur d'un fruit cultivé et récolté avec cœur, les purées de fruits sont fabriquées à base d'une sélection des meilleurs fruits.
DGF Cœur Sauvage, une gamme de Purées de fruits surgelées, élaborée sans colorant ni arôme ajoutés.
Choisissez le meilleur du fruit !

Ces saveurs uniques, et gourmandes feront de vos préparations des chefs-d'œuvre de gourmandise.





Une gamme complète de Fruits billes surgelés en sachet(IQF) ainsi que des salades de fruits enrobés et des fruits décors.

Les plus qualité
- Produits élaborés sans conservateur.
- Restitution de la fraîcheur et des qualités organoleptiques des fruits.
- Produits prêts à l'emploi.
- La surgélation IQF permet de portionner à volonté pour un dosage précis.
- Fruits récoltés à parfaite maturité avec un calibrage régulier.
- Disponibilité annuelle.

Conservation
- Stocker à -18°C.
- Ne jamais recongeler un produit décongelé !

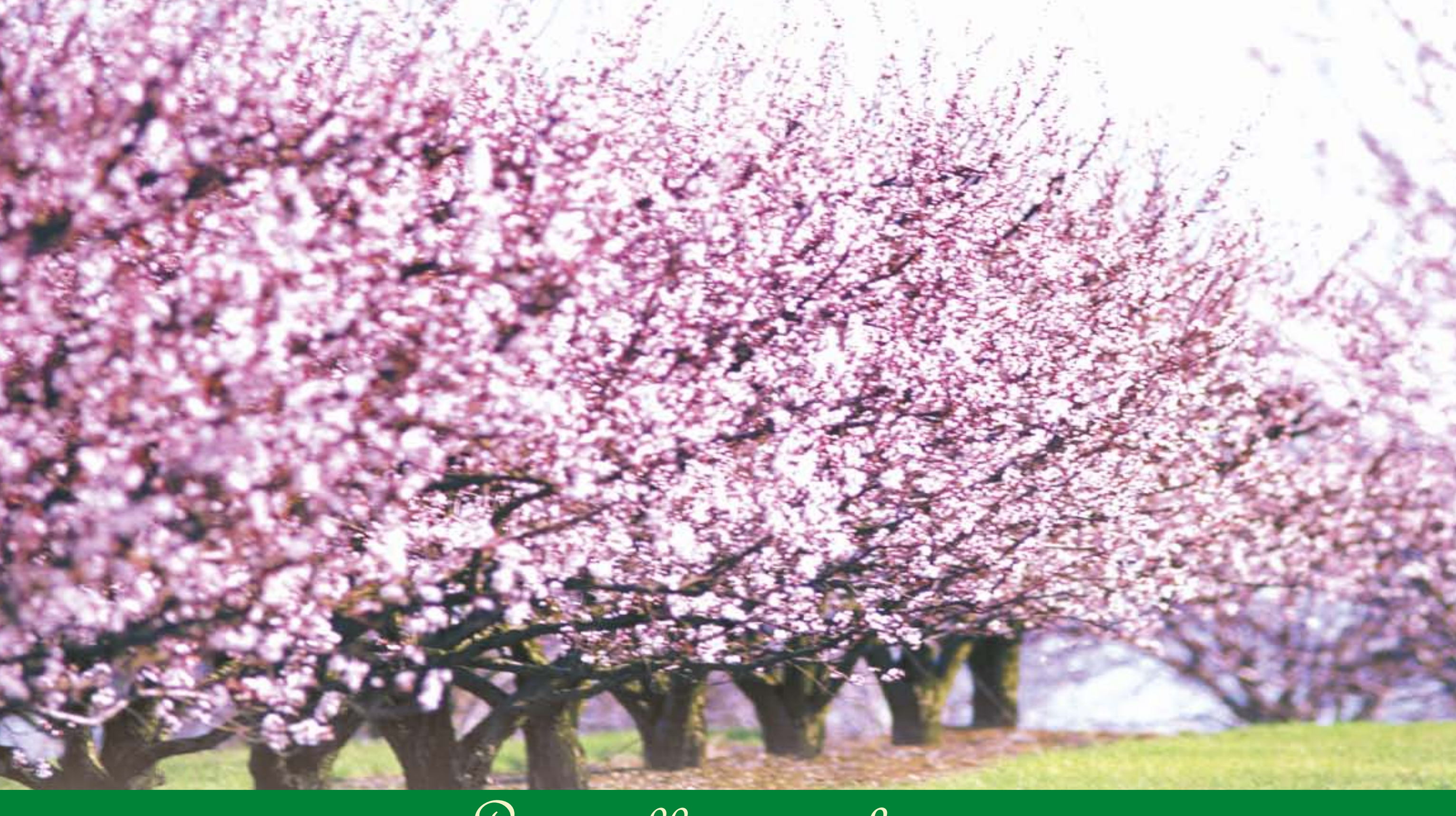
Mode d'emploi
- S'utilise sans décongélation.

Suggestions d'utilisation
- En décors pour les petits fruits, en garniture de tarte, pour incorporer dans des entremets, des mousses, des viennoiseries, pour agrémenter des desserts à l'assiette, ou préparer des fruits poêlés ou bien aussi en compotines ...

	Fruits billes	Fruits décors	Salade de fruits
Unité de vente	Sachet de 1kg et 2,5 kg	Barquette et sachet	Sachet de 1 kg
DLUO	24 mois	24 mois	24 mois



Nous avons à cœur de vous offrir le meilleur









Une gamme complète de 33 Purées de fruits surgelées





FRUITS DU VERGER
Abricot
Figue
Griotte
Melon
Mirabelle
Pêche blanche
Pêche sanguine
Poire Williams
Pomme Granny Smith

FRUITS ROUGES
Cassis
Fraise
Fraise non sucrée
Fraise Mara des bois
Framboise
Framboise non sucrée
Fruits rouges fruits des bois
Groseille
Mûre
Myrtille

FRUITS EXOTIQUES
Ananas
Banane
Coco
Cocktail exotique
Goyave
Kiwi
Litchi
Mangue
Passion

AGRUMES
Citron jaune
Citron vert
Mandarine
Orange sanguine
Pamplemousse rose



Tous nos produits et idées recettes
sur notre site Internet :
www.dgf.fr
78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02




Les Purées de fruits surgelées DGF Cœur Sauvage

une gamme gourmande pour des desserts innovants

Parce que rien ne remplacera la saveur d'un fruit cultivé et récolté avec cœur, les purées de fruits sont fabriquées à base d'une sélection des meilleurs fruits.
DGF Cœur Sauvage, une gamme de Purées de fruits surgelées, élaborée sans colorant ni arôme ajoutés.

Choisissez le meilleur du fruit !
Ces saveurs uniques, et gourmandes feront de vos préparations des chefs-d'œuvre de gourmandise.



Une gamme complète de 33 Purées de fruits surgelées

Les plus qualité

- Produits élaborés sans colorant ni arôme ajoutés.
- 90% de fruits (100 % pur fruit pour les purées non sucrées).
- Restitution du goût et des couleurs du fruit frais.
- Surgélation immédiate après la récolte.

Conservation

- Barquettes micro-ondables en plastique transparent, operculées pour une conservation optimale et renforcées par un couvercle hermétique repositionnable.
- Stocker à -18°C.
- Ne jamais recongeler un produit décongelé !
- Se conserve 3 jours au réfrigérateur après ouverture et décongélation.

Mode d'emploi

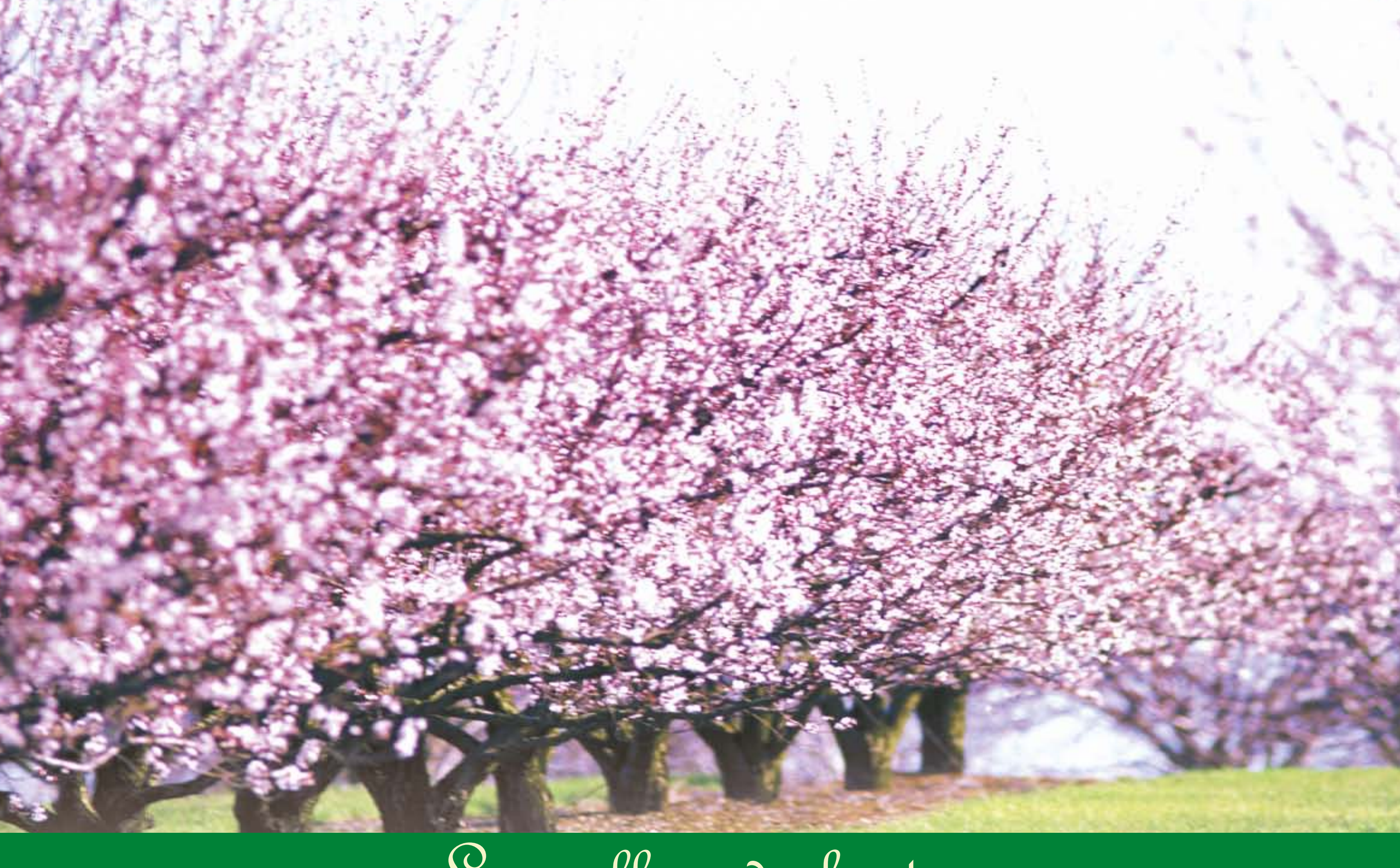
- Placer les produits dans le réfrigérateur 24h avant utilisation pour une qualité optimale.
- Pour une décongélation plus rapide fractionner la masse.

Suggestions d'utilisation

- Idéale pour la réalisation de sorbets, bavaroises, coulis, pâtes de fruits, sabayons, mousses et même cocktails de fruits…

Unité de vente	Barquette de 1kg
DLUO	24 mois

Nous avons à cœur
de vous offrir le meilleur







Une gamme complète
de 33 Purées de fruits surgelées







Ingrédients

Recette pour environ 20-24 desserts

FOND PLOUGASTEL
- 900 g Beurre fin DGF Royal
- 1200 g Farine T55
- 5 g Sel
- 800 g Sucre semoule
- 360 g Jaunes d'œufs
- 60 g Levure chimique

PÂTE À MACARONS
- 180 g Blancs d'œufs
- 45 g Sucre semoule
- 7 g Blancs d'œufs séchés
- 30 gouttes Colorant rose
- 225 g Poudre d'amande blanche DGF Service
- 400 g Sucre glace

CRÈME DE FRAMBOISE
- 80 g Sucre semoule
- 25 g Fécule
- 500 g Purée de framboise sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage

CRÈME MOUSSELINE VANILLE
- 500 g Lait entier
- 130 g Sucre semoule
- 80 g Jaunes d'œufs
- 50 g Préparation pour crème pâtissière à chaud DGF Service
- 100 g Beurre fin DGF Royal
- 125 g Beurre fin DGF Royal

MACARONS FRAMBOISE

Une recette de Jean-François LANGEVIN
Meilleur Ouvrier de France



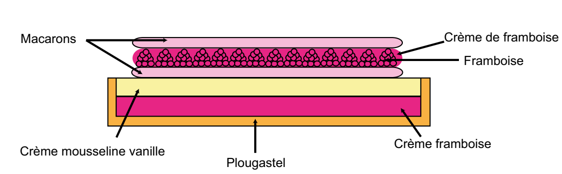
FOND PLOUGASTEL
- Mélanger le beurre en pommade avec tous les ingrédients.
- Laisser reposer au réfrigérateur 5 heures.
- Puis détailler à 5 mm d'épaisseur, dans des cercles de 5 cm de diamètre beurrés.
- Cuire à 180°C.

PÂTE À MACARONS
- Monter les blancs avec le sucre semoule et les blancs secs mélangés ensemble, puis ajouter le colorant.
- Verser les poudres restantes tamisées ensemble sur les blancs montés et macaroner le mélange.
- Dresser sur feuille silicone et laisser crouter 1 heure avant de cuire 8 à 10mn dans un four ventilé à 140°C.

CRÈME DE FRAMBOISE
- Mélanger le sucre avec la fécule, les diluer dans 1/3 de purée de framboise.
- Porter la purée de fruits restante à ébullition et cuire le tout.
- Laisser refroidir au réfrigérateur avant utilisation.

CRÈME MOUSSELINE VANILLE
- Cuire la crème pâtissière suivant le procédé habituel.
- Ajouter hors du feu 100g de beurre fin, refroidir rapidement sur une feuille guitare.
- Travailler au batteur avec la feuille, 125g de beurre fin en pommade.

MONTAGE - FINITION





Ingrédients

Recette pour 4 tartes de 18 cm de diamètre

PÂTE SUCRÉE PISTACHE
- 400 g Beurre fin DGF Royal
- 180 g Sucre glace
- 30 g Sirop de glucose DGF Service
- 70 g Poudre de pistache
- 100 g Œufs
- 30 g Jaunes d'œufs
- 730 g Farine

CRÈME EXOTIQUE
- 300 g Purée de cocktail exotique sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
- 2 Zestes de citron
- 60 g Jaunes d'œufs
- 28 g Préparation instantanée pour poudre à crème pâtissière PB DGF Service
- 30 g Beurre fin DGF Royal

BISCUIT MACARON PISTACHE
- 100 g Poudre d'amandes blanche DGF Service
- 200 g Noix de coco râpée DGF Service
- 250 g Sucre glace
- 160 g Blancs d'œufs
- 80 g Pâte de pistaches aromatisée et colorée DGF Royal
- 165 g Blancs d'œufs
- 70 g Sucre semoule

CHIBOUST CITRON JAUNE
- 340 g Crème UHT DGF Royal
- 300 g Purée de citron jaune sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
- 225 g Jaunes d'œufs
- 90 g Sucre semoule
- 45 g Préparation pour crème pâtissière à chaud DGF Service
- 11,5 g Gélatine feuille or DGF Service
- 70 g Eau
- 375 g Blancs d'œufs
- 225 g Sucre semoule

CONFIT MANGUE
- 200 g Purée de mangue sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
- 70 g Sucre semoule
- 40 g Sirop de glucose DGF Service
- 200 g Tranches de mangue surgelées IQF DGF Cœur Sauvage
- 20 g Purée de citron jaune sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
- 20 g Sucre semoule
- 45 g Préparation pour crème pâtissière à chaud
- 3,5 g Pectine N.H.

ZESTE D'EXOTISME

Une recette d'Arnaud GAUTIER - Maître Pâtissier



PÂTE SUCRÉE PISTACHE
- Mélanger le beurre, le sucre glace, le glucose et la poudre de pistache ensemble.
- Verser les œufs et les jaunes petit à petit.
- Finir avec la farine.
- Laisser reposer au frigo et foncer les tartes et tartelettes. Abaisser à 2,5mm.
- Précuire à 150°C/160°C. A mi-cuisson, ajouter un fond de crème exotique.

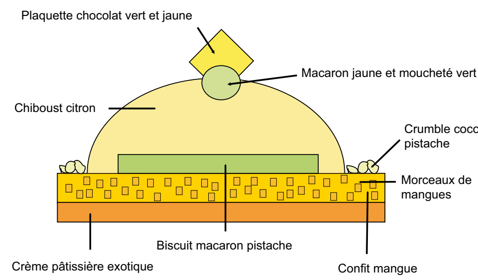
CRÈME EXOTIQUE
- Faire une crème pâtissière avec tous les ingrédients.

BISCUIT MACARON PISTACHE
- Tamiser ensemble la poudre d'amandes, le coco râpé et le sucre glace.
- Mélanger avec les 160g de blancs d'œufs, ajouter la pâte de pistache
- Monter les 165g de blancs avec le sucre semoule.
- Incorporer dans le premier mélange.
- Etaler sur un tapis cuisson et cuire dans un four ventilé à 200°C.

CHIBOUST CITRON JAUNE
- Faire une crème pâtissière avec la crème, la purée de citron, les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème.
- Incorporer la gélatine hydratée.
- En même temps, faire une meringue italienne avec les blancs d'œufs et le sucre semoule cuit à 121°C.
- Mélanger la meringue italienne à la crème citron.
- Dresser aussitôt dans des cercles de 18cm de diamètre avec un disque biscuit macaron pistache. Surgeler.

CONFIT MANGUE
- Porter à ébullition la purée de mangue, le sucre semoule et le glucose.
- Incorporer les mangues coupées en morceaux et la purée de citron jaune.
- Porter à ébullition et incorporer le sucre restant mélangé à la pectine.
- Laisser cuire pendant 2 minutes. Réserver.

MONTAGE - FINITION
- Cuire les fonds à blanc.
- Garnir avec la crème pâtissière exotique le fond et finir de cuire.
- Garnir avec le confit de mangue.
- Insérer au centre 1/2 sphère de chiboust citron, glacée au glaçage neutre et garnir le pourtour de crumble coco/pistache.
- Décor suivant illustration.



Ingrédients

Recette pour une dizaine de tartelettes

PÂTE SUCRÉE NOISETTE
- 150 g Beurre fin DGF Royal
- 90 g Sucre glace
- 40 g Poudre de noisette blanche DGF Service
- 25 g Œufs entiers
- 35 g Jaunes d'œufs
- 250 g Farine T55

MOELLEUX PISTACHE
- 150 g Pâte d'amandes supérieure 50 % DGF Service
- 25 g Pâte de pistaches aromatisée et colorée DGF Royal
- 75 g Œufs entiers
- 50 g Blancs d'œufs
- 75 g Jaunes d'œufs
- 50 g Beurre fin DGF Royal

CRÈME DE LITCHI
- 250 g Purée de litchi sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
- 75 g Sucre semoule
- 10 g Fécule
- QS Nappage Fraise Crescendo DGF Royal

CRÈME PÂTISSIÈRE COCO
- 250 g Purée de coco sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
- 50 g Sucre semoule
- 50 g Jaunes d'œufs
- 20 g Préparation pour crème pâtissière à chaud DGF Service
- 6 g Gélatine feuille or DGF Service
- 250 g Crème UHT 35% M.G. Cœur Sauvage

TARTELETTE ROSE/COCO

Une recette deBruno COURET
Maître Pâtissier

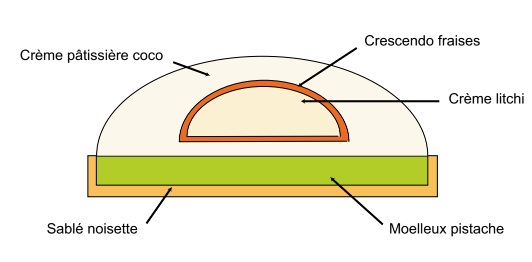
PÂTE SUCRÉE NOISETTE
- Mélanger le beurre avec le sucre et la poudre de noisette.
- Ajouter ensuite les oeufs et les jaunes puis la farine.
- Réserver ensuite.
- Foncer les tartelettes et cuire à blanc.

MŒLLEUX PISTACHE
- Détendre la pâte d'amandes avec la pâte de pistache.
- Ajouter les œufs, les blancs et les jaunes petit à petit.
- Ajouter le beurre fondu.
- Couler dans les fonds de tartelettes et finir de cuire 10 minutes à 170°C.

CRÈME DE LITCHI
- Cuire la purée, 2 minutes, avec le sucre et la fécule.
- Mouler ensuite dans un moule flexipan demi-sphère et réserver.
- Ensuite démouler et tremper dans un nappage Crescendo fraise.

CRÈME PÂTISSIÈRE COCO
- Faire une crème pâtissière avec la purée, le sucre, les jaunes et la poudre à crème.
- Ajouter la gélatine hydratée et réserver.
- Ajouter ensuite la crème montée et dresser en moules flexipan demi-sphère de 7cm de diamètre.

MONTAGE - FINITION
- Floquer la tartelette avec une sauce faite à base de beurre de cacao et de colorant scintillant rose DGF.





Ingrédients

Recette pour 12 personnes environ.

RIZ AU LAIT
- 200 g Riz (spécial dessert)
- 1000 g Purée de coco surgelée Cœur Sauvage
- 100 g Sucre semoule
- 2 Gousses de vanille
- 2 Zestes de citron vert

ANANAS RÔTIS VANILLE ET CITRON VERT
- 2 Ananas
- QS Beurre fin DGF Royal
- 2 Gousses de vanille
- 1 Zeste de citron vert
- QS Sucre

SORBET GOYAVE (RECETTE 1)
- 240 g Eau
- 150 g Sucre semoule
- 75 g Glucose atomisé
- 60 g Anti-cristallisant DGF Service
- 1000 g Purée de goyave surgelée Cœur Sauvage

SORBET GOYAVE (RECETTE 2)
- 250 g Eau
- 270 g Promix S DGF Service
- 1000 g Purée de goyave surgelée Cœur Sauvage

QS = Quantité suffisante

ROUGAIL COCO ET SON SORBET GOYAVE

Une recette de Bruno PASTORELLI - Meilleur Ouvrier de France

RIZ AU LAIT
- Mettre le riz dans une casserole d'eau et le faire blanchir.
- Egoutter, le mettre à cuire avec la purée de coco, le sucre, vanille, et zestes de citron vert.
- La cuisson doit se faire lentement en remuant de temps en temps.
- Réserver.

ANANAS RÔTIS VANILLE ET CITRON VERT
- Eplucher et couper 2 ananas en petits cubes.
- Les rôtir dans une poêle anti-adhésive avec une noix de beurre.
- Ajouter 2 gousses de vanille et 1 zeste de citron vert.
- Sucrer légèrement et laisser caraméliser.
- Réserver au chaud.

SORBET GOYAVE (RECETTE 1)
- Faire un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé, et l'anti-cristallisant, amener à la température de 80°C.
- Mélanger à la purée de fruit puis turbiner.

SORBET GOYAVE (RECETTE 2)
- Faire un sirop avec l'eau et le Promix, amener à une température de 80°C.
- Mélanger à la purée de fruit et turbiner.

MONTAGE - FINITION
- Dresser le riz au lait coco dans l'assiette, en laissant une cavité dans le milieu.
- Disposer les cubes d'ananas rôtis tout autour.
- Au moment de servir placer le sorbet goyave au centre.









Elaborée dans le plus grand respect de la nature, la nouvelle gamme de

Purées de Fruits surgelées DGF Cœur Sauvage

vous offre le meilleur du fruit.

Parce que rien ne remplacera la saveur d'un fruit cultivé et récolté avec cœur, les purées de fruits sont fabriquées à base d'une sélection des meilleurs fruits. DGF Cœur Sauvage, une gamme de Purées de fruits surgelées, élaborée sans colorant ni arôme ajoutés.
Choisissez le meilleur du fruit !
Ces saveurs uniques, et gourmandes feront de vos préparations des chefs-d'œuvre de gourmandise.

une gamme complète de 33 Purées de fruits surgelées

Conditionnement en barquette micro-ondable de 1kg

FRUITS DU VERGER
ABRICOT
FIGUE
GRIOTTE
MELON
MIRABELLE
PECHE BLANCHE
PECHE SANGUINE
POIRE WILLIAMS
POMME GRANNY SMITH

FRUITS EXOTIQUES
ANANAS
BANANE
COCO
COCKTAIL EXOTIQUE
GOYAVE
KIWI
LITCHI
MANGUE
PASSION

AGRUMES
CITRON JAUNE
CITRON VERT
MANDARINE
ORANGE SANGUINE
PAMPLEMOUSSE ROSE

FRUITS ROUGES
CASSIS
FRAISE
FRAISE NON SUCREE
FRAISE MARA DES BOIS
FRAMBOISE
FRAMBOISE NON SUCREE
FRUITS ROUGES FRUITS DES BOIS
GROSEILLE
MURE
MYRTILLE

DGF Cœur Sauvage, c'est également une gamme de 26 fruits billes surgelés (IQF) en sachet de 1kg et 2,5kg ainsi que 6 références de fruits décors en sachet et barquette.

LES LOUIS DE PUREES DE FRUITS SURGELEES

Le meilleur du fruit ...



De la Purée de fruits surgelée en forme de LOUIS



Nous avons à cœur
de vous offrir le meilleur

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet : **www.dgf.fr**

78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02





Les LOUIS de Purées de fruits surgelées DGF Cœur Sauvage

Une révolution dans vos laboratoires !

Si pratiques et si simples d'utilisation que vous ne pourrez bientôt plus vous en passer car vous leur trouverez de nombreuses applications.
Que du fruit et du sucre pour ces purées de fruits surgelées présentées en forme de LOUIS!
Plus besoin de fractionner la masse et d'attendre la décongélation pour apporter à vos préparations tout l'éclat du fruit en bouche.

Glace, pâtisserie, restauration, confiserie, ces LOUIS s'adapteront à toutes les préparations gourmandes et fruitées.
Le produit idéal pour retrouver le vrai goût du fruit en toutes saisons... alors laissez vous séduire par les LOUIS de Purées de fruits surgelées.



Une nouvelle gamme de Purées de fruits surgelées en forme de LOUIS et des gaspachos de fruits

Les plus qualité

- Plus de fruit moins de sucre, le vrai goût du fruit,
- Un dosage à volonté selon les quantités nécessaires dans les recettes,
- Une véritable économie de produit,
- Idéal pour une pesée précise et à tout moment, pas de décongélation inutile,
- Décongélation PLUS rapide,
- Une résistance à la formation de blocs grâce à un procédé breveté exceptionnel.
- Le conditionnement en sachet est beaucoup moins encombrant dans les congélateurs que les boites de purées, un réel gain de place !

Conservation

- Stocker à -18°C minimum.
- Ne jamais recongeler un produit décongelé !
- Bien refermer le sac une fois ouvert.

Mode d'emploi

- Plus besoin d'attendre une longue décongélation, vous pouvez utiliser le produit dès la sortie du congélateur, il se liquéfiera dans la masse au moment du mélange.

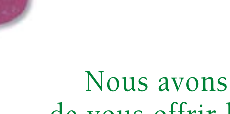
Suggestions d'utilisation

- Des utilisations adaptées à la pâtisserie, glacerie, restauration, traiteur, confiserie…
- Pensez aussi à déposer un Louis de purée de fruits sur un sorbet en guise de décor,
- De part leur petite taille, ces Louis de purée de fruits peuvent très bien entrer dans la composition de cocktails.

LES LOUIS DE PURÉES DE FRUITS SURGELÉES	UNITÉ DE VENTE	DLUO
Abricot	Sachet de 1 kg	24 mois
Pêche Blanche	Sachet de 1 kg	24 mois
Melon	Sachet de 1 kg	24 mois
Poire	Sachet de 1 kg	24 mois
Pomme	Sachet de 1 kg	24 mois
Cassis	Sachet de 1 kg	24 mois
Fraise	Sachet de 1 kg	24 mois
Framboise	Sachet de 1 kg	24 mois
Fruits rouges	Sachet de 1 kg	24 mois
Griotte	Sachet de 1 kg	24 mois
Myrtille	Sachet de 1 kg	24 mois
Ananas	Sachet de 1 kg	24 mois
Mangue	Sachet de 1 kg	24 mois
Passion	Sachet de 1 kg	24 mois
Litchi	Sachet de 1 kg	24 mois
Orange	Sachet de 1 kg	24 mois
Mandarine	Sachet de 1 kg	24 mois
Citron vert	Sachet de 1 kg	24 mois
Citron	Sachet de 1 kg	24 mois

GASPACHOS DE FRUITS	UNITÉ DE VENTE	DLUO
	Sachet de 1 kg	24 mois
	Sachet de 1 kg	24 mois

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02





Nous avons à cœur de vous offrir le meilleur





Subtilité du goût, variété des fruits…





Une gamme complète de fruits au sirop





POIRES

Petites Poires entières au sirop léger

Poires Williams au sirop Cal 1

Poires Williams au sirop Cal 2

Demi-poires Williams au sirop au caramel

ABRICOTS

Oreillons d'abricots au sirop Le YELLOW

Oreillons d'abricots au sirop Les DORES DU DESERT

Oreillons d'abricots au sirop Le ROYAL

Minis abricots entiers au sirop

AUTRES FRUITS

Tranches d'oranges au sirop léger

Figues au sirop

Nèfles au sirop

Segments de mandarine au sirop

Mirabelles dénoyautées au sirop

Quetsches dénoyautées au sirop

Bigarreaux dénoyautés au sirop

Griottes de Montmorency dénoyautées au sirop

Griottes du Nord dénoyautées au sirop



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :

www.dgf.fr

78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES

Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02

Sommaire

Les fruits au sirop DGF Cœur Sauvage

Subtilité du goût, variété des fruits…

Saveur, fraîcheur, authenticité…
Désireux de vous offrir le meilleur, nous avons privilégié la qualité des fruits choisis, afin qu'ils conservent toute leur saveur originelle.
Avec la gamme de fruits au sirop DGF Cœur Sauvage, jouez la subtilité des associations et la délicatesse des arômes, découvrez des saveurs originales, parez vos desserts de touches de couleurs variées qui leur apporteront la note indispensable pour être dans l'air du temps.





Les plus qualité

- Dans cette gamme vous trouverez des fruits pelés et entiers pour une présentation impeccable en l'état.
- Des fruits cueillis à maturité et travaillés avec le plus grand soin.
- Des produits natures ou délicatement aromatisés pour des saveurs authentiques tout en conservant le goût et la fermeté des fruits d'origine.
- Ces fruits sont prêts à l'emploi, stables au four et se prêtent facilement à la congélation.

Conservation et stockage

- L' appertisation de ces fruits assure une conservation parfaite dans un endroit frais et sec.
- Après ouverture, garder au réfrigérateur et consommer rapidement.

Suggestions d'utilisations

- Pour vos tartes, vos décors sur assiettes, pour incorporation dans vos mousses ou tout simplement accompagner vos crèmes glacées ou réaliser de rafraîchissantes salades de fruits.
- De nombreuses variétés de fruits entiers pour encore plus de gourmandise.

FRUITS AU SIROP DGF CŒUR SAUVAGE	Unité de vente					DLUO
Petites Poires entières au sirop léger		boîte 4/4		boîte 3/1		3 ans
Poires Williams au sirop Cal 1		boîte 4/4		boîte 3/1	boîte 5/1	3 ans
Poires Williams au sirop Cal 2				boîte 3/1	boîte 5/1	3 ans
Demi-poires Williams au sirop au caramel		boîte 4/4		boîte 3/1		3 ans
Oreillons d'abricots au sirop Le YELLOW			boîte 2,5 l			3 ans
Oreillons d'abricots au sirop Les DORES DU DESERT			boîte 2,5 l			3 ans
Oreillons d'abricots au sirop Le ROYAL			boîte 2,5 l	boîte 3/1	boîte 5/1	3 ans
Minis abricots entiers au sirop						3 ans
Tranches d'oranges au sirop léger		boîte 4/4		boîte 3/1	boîte 5/1	3 ans
Figues au sirop		boîte 4/4				3 ans
Nèfles au sirop		boîte 4/4				3 ans
Raisins sans pépins au sirop léger		boîte 4/4				3 ans
Segments de mandarine au sirop		boîte 4/4		boîte 3/1		30 mois
Mirabelles dénoyautées au sirop		boîte 4/4				3 ans
Quetsches dénoyautées au sirop		boîte 4/4				3 ans
Bigarreaux dénoyautés au sirop	boîte 2/1					3 ans
Griottes de Montmorency dénoyautées au sirop	boîte 2/1		bocal 1 litre			3 ans
Griottes du Nord dénoyautées au sirop	boîte 2/1	boîte 4/4	bocal 3 litres			3 ans

Nous avons à cœur
de vous offrir le meilleur







La nature respectée…









Une gamme complète de fruits à l'alcool ou au sirop





MARRONS CONFITS

Marrons entiers au sirop Turin 20/22
Marrons entiers au sirop Naples 22/24
Marrons morceaux au sirop

AMARENAS

Amarenas au sirop lourd

FRUITS A L'ALCOOL

Cerises à l'alcool avec queue 20% Vol.
Griottes à l'alcool 15% Vol.
Framboises à l'alcool 15% Vol.
Griottes au vinaigre de Xéres 6% Vol.





Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :

www.dgf.fr

78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



Les fruits DGF Cœur Sauvage

La nature respectée...

*Goût, tradition, praticité…
Issus d'une sélection rigoureuse des meilleurs fruits, les fruits DGF Cœur Sauvage vous apportent la solution pratique pour réaliser des pâtisseries savoureuses et richement parfumées.
Avec la gamme de fruits DGF Cœur Sauvage, explorez une palette de saveurs qui donnera une note expressive à toutes vos recettes.
Retrouvez l'esprit et le goût incontournables des pâtisseries qui développent un authentique plaisir gourmand.*



Les plus qualité

- Des produits sélectionnés avec beaucoup de soin et calibrés avec une grande vigilance.
- Ces fruits sont travaillés dans le respect de leur aspect initial.

Conservation et stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Mode d'emploi

- Egouttez les fruits avant de les intégrer dans vos préparations.

Suggestions d'utilisations

- Ces produits ont été préparés spécifiquement pour des utilisations en pâtisserie, en dessert assiette, en chocolaterie ou en confiserie mais aussi en inclusion de crèmes glacées.
- En intégration dans des gâteaux de voyage pour apporter plus de moelleux.
- Pensez aussi à les utiliser en accompagnement dans la restauration et les préparations traiteurs (gibiers, charcuteries…) pour des associations sucrées/salées.
- Enfin, les marrons entiers se transformeront en de vraies gourmandises une fois glacés.

FRUITS DGF CŒUR SAUVAGE	Unité de vente							DLUO
Marrons entiers au sirop Turin 20/22	boîte 1/4					boîte 5/1	boîte 2/1	4 ans
Marrons entiers au sirop Naples 22/24	boîte 4/4					boîte 5/1	boîte 2/1	4 ans
Marrons morceaux au sirop	boîte 4/4					boîte 5/1	boîte 2/1	4 ans
Amarenas au sirop lourd	boîte 4/4		bocal 3 l		boîte 3/1			3 ans
Cerises à l'alcool avec queue 20% Vol.		bocal 1,7 l						2 ans
Griottes à l'alcool 15% Vol.		bocal 1,7 l		seau 5 l				2 ans
Framboises à l'alcool 15% Vol.		bocal 1,7 l		seau 5 l				2 ans
Griottes au vinaigre de Xéres 6% Vol.		bocal 1,7 l						2 ans







Onctuosité et goût acidulé...





Un appareil au citron à la texture onctueuse et au goût acidulé pour une utilisation variée et facile.
Utilisez le **Presto'Citron** pour réaliser des tartes avec ou sans cuisson, mousses, bavaroises, petits fours, crèmes glacées, desserts à l'assiette (nougats glacés, soufflés) ou pour aromatiser vos crèmes (crèmes pâtissières, crèmes chantilly, crèmes chiboust, crèmes au beurre).
Une solution pratique pour réaliser des pâtisseries savoureuses et richement parfumées !

L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite









Dans le respect de la tradition culinaire ...



Tarte au citron et agrumes

Une recette de Jean-François LANGEVIN - Meilleur Ouvrier de France



Ingrédients

Recette pour 3 cercles
de 20 cm de diamètre

PÂTE SABLÉE AU ZESTE D'ORANGE

300 g	Beurre fin DGF Royal
500 g	Farine
375 g	Poudre d'amandes blanche
1	Zeste d'orange
200 g	Sucre glace
100 g	Jaunes d'œufs

APPAREIL MANDARINE

400 g	Œufs entiers
350 g	Sucre glace
30 g	Préparation pour crème pâtissière à chaud DGF Service
2	Zestes d'orange
1	Zeste de citron
300 g	Purée de mandarine sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
160 g	Beurre fin DGF Royal

GARNITURE CITRON

450 g	Presto' Citron DGF Service

PÂTE SABLÉE AUX ZESTES D'ORANGES-CITRON

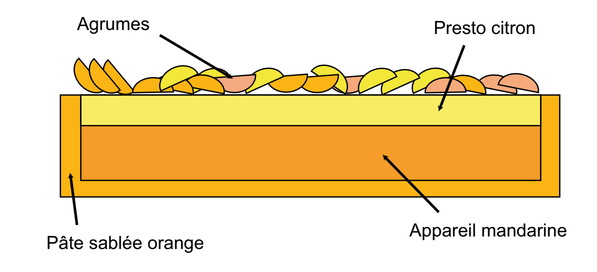
- Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre, la farine et le zeste d'orange.
- Incorporer le sucre glace.
- Ajouter les jaunes d'œufs.
- Laisser refroidir 3 heures au froid entre 5 et 10°C.
- Foncer les tartes. Laisser reposer au réfrigérateur.
- Précuire les fonds de tartes puis garnir de l'appareil mandarine.

APPAREIL MANDARINE

- Au batteur à l'aide d'un fouet : mélanger les œufs tiède 30/32°C avec le sucre glace et poudre à crème pâtissière à chaud, zeste d'orange et citron.
- Ajouter la purée de mandarine tiède puis le beurre fondu à 30/32°C environ.
- Laisser reposer 12 heures.
- Pour la garniture : 450g de Presto'citron DGF Service.

MONTAGE - FINITION

- Garnir les tartes uniquement d'agrumes selon votre choix : pamplemousse, orange, mandarine, citron vert, citron jaune.
- Décoration suivant illustration.





Une gamme complète de prêts à garnir sucrés et salés









DGF SERVICE TRAITEUR

Mini bouchée PB
Mini coupelle salée H = 16 mm
Mini tartelette salée
Mini chou Saint Honoré PB
Chou lunch PB
Mini éclair PB
Mini baba caissette PB
Mini coupelle sucrée H = 16 mm PB
Mini tartelette sucrée PB
Bouchée hôtelière
Roulé torsadé

DGF SERVICE

GÉNOISES

Feuille Génoise nature 15 mm
Feuille Génoise nature 8 mm
Feuille Génoise cacao 8 mm

PATES A CHOUX

Chou PB
Gland PB
Eclair PB
Eclair grand modèle PB
Chou grand modèle PB

PATES A SAVARIN

Baba savarin PB
Baba savarin STD caissette PB
Baba bouchon PB
Savarin grand modèle PB

PATES A TARTES

Tartelette sucrée 85 mm PB
Tartelette sucrée 110 mm PB
Fonds de tarte sucrée 220 mm PB / 240 mm PB / 280 mm PB
Tarte marguerite 8 parts PB



Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr

DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02

Les Prêts à Garnir
DGF Service et DGF Service Traiteur
Dans le respect de la tradition culinaire…

Goût, tradition, qualité …
Nous avons conçu notre gamme de "prêts à garnir" afin de vous permettre d'améliorer votre productivité dans le plus grand respect de la tradition culinaire française.
Classiques ou mini, sucrées ou salées, nos fabrications prêtes à l'emploi, d'une qualité constante et d' une excellente tenue au garnissage, vous permettront de réaliser tartes, petits fours et cocktails savoureux.
D'une grande facilité d'utilisation, ces spécialités savoureuses deviendront les alliées de votre talent et de votre créativité.

Une gamme complète de prêts à garnir sucrés et salés.

Les plus qualité

- Des produits simples d'utilisation et rapides à mettre en œuvre.
- Des pâtes feuilletées, des pâtes à choux, des génoises… une gamme de produits répondant à de multiples utilisations.
- Une base de travail régulière et esthétique, idéale pour développer votre créativité.
- Des prêts à garnir croustillants et fondants, conservants une bonne tenue, pour des garnitures sucrées et salées.

Conservation et stockage

- Stocker dans un endroit frais et sec. Ces produits craignent l'humidité.

Mode d'emploi

- Produits semi-finis prêts à l'emploi.
- Réchauffez ces produits quelques minutes avant le garnissage pour en faire ressortir l'aspect croustillant et le bon goût de la pâte au beurre.

Suggestions d'utilisations

- Personnalisez vos créations en variant les garnitures à l'infini tout en conservant la même base.
- Associez différents produits de la gamme pour composer des plateaux traiteur ou cocktails riches et variés.
- Pour vos petits fours, remplissez ces produits de mousse de fruits, de fruits frais, de chocolat, de crèmes, de glace, de garnitures salées, d'appareils à quiche ou à pizza…

DGF SERVICE TRAITEUR	Unité par carton	DLUO
Mini bouchée PB Ø 36mm 6,2g	240 pièces	11 mois
Mini coupelle salée Ø 39mm 6g	245 pièces	11 mois
Mini tartelette salée Ø 49mm 4,7g	240 pièces	11 mois
Mini chou Saint Honoré PB Ø 43mm 2,4g	100 pièces	11 mois
Chou lunch PB Ø 55mm 5g	120 pièces	11 mois
Mini éclair PB Ø 60mm 2,4g	100 pièces	11 mois
Mini baba caissette PB Ø 35mm 3 g	120 pièces	11 mois
Mini coupelle sucrée Ø 39mm 6g PB	245 pièces	11 mois
Mini tartelette sucrée PB Ø 49mm 5,6g	240 pièces	11 mois
Bouchée hôtelière Ø 85mm 35g	72 pièces	11 mois
Roulé torsadé L 110mm 29g	75 pièces	11 mois

DGF SERVICE	Unité par carton	DLUO
Feuille Génoise nature 15mm - 58 x 38mm 750g	8 pièces	6 mois
Feuille Génoise nature 8mm - 58 x 38mm 400g	14 pièces	3 mois
Feuille Génoise cacao 8mm - 58 x 38mm 400g	14 pièces	3 mois
Chou PB Ø 76mm 10,4g	120 pièces	11 mois
Gland PB L94mm 10,3g	120 pièces	11 mois
Eclair PB L130mm 10g	140 pièces	11 mois
Eclair grand modèle PB L160mm 14,2g	90 pièces	11 mois
Chou grand modèle PB Ø 84mm 14,2g	80 pièces	11 mois
Baba savarin PB Ø 51mm 16g	120 pièces	11 mois
Baba savarin STD caissette Ø 51mm 16g PB	120 pièces	11 mois
Baba bouchon PB Ø 66mm 14g	120 pièces	11 mois
Savarin grand modèle PB Ø 150mm 95g	6 pièces	11 mois
Tartelette sucrée PB Ø 85mm 24g	144 pièces	11 mois
Tartelette sucrée PB Ø 110mm 41g	96 pièces	11 mois
Fonds de tarte sucrée PB Ø 220mm 185g / 240mm 220g / 280mm 310g	12 pièces	11 mois
Tarte marguerite 8 parts PB 265mm 185g	12 pièces	11 mois

PB = Pur beurre





L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite





La réussite au bout des doigts…



Toute une gamme complète de beurres.





Sommaire



Les Beurres DGF Royal et DGF Service,

La réussite au bout des doigts ...

Plasticité, goût, finesse...
DGF vous propose toute une gamme de beurres de haute qualité qui vous séduiront par leur fraîcheur de goût, leur régularité et leur texture spécifique selon l'usage.

La gamme des beurres DGF Service et DGF Royal conditionnée en plaque, en rouleau ou en bloc pour une plus grande practicité s'adaptera à vos réalisations avec facilité et leur donnera le bon goût inoubliable de la tradition.



BEURRES DGF ROYAL
Beurre Fin frais
Beurre Tourage 84 %
Beurre Tourage 82 %

BEURRES DGF SERVICE
Beurre Extra fin
Beurre Tourage

BEURRES COLORÉS DGF SERVICE
Beurre incorporation coloré carotène
Beurre Tourage coloré carotène
Beurre Tourage coloré carotène Royalissime

BEURRES CONCENTRÉS COLORÉS DGF SERVICE
Beurre Concentré coloré croissant et feuilletage

Les plus qualité

- La texture des beurres de tourage est suffisamment ferme tout en restant malléable pour passer au laminoir.
- Une bonne résistance aux différents tours sans se briser, même en ambiance chaude!
- Des points de fusion adaptés.
- Faciles à travailler pour que la pâte reste stable, ne colle pas et ne se déchire pas, tout en procurant un goût authentique et raffiné aux produits finis et un feuilletage tout en légèreté.
- Les beurres d'incorporation ont une texture homogène et souple pour faciliter le mélange d'autres ingrédients.
- Ces beurres ne rendent pas de pertes graisseuses et favorisent un bon foisonnement pour les crèmes au beurre et pâtes battues.

Conservation / Stockage

- Stocker à des températures comprises entre 0°C et 6 °C.
- Conserver à l'abri de la lumière et dans l'emballage d'origine, loin des produits odorants.

Mode d'emploi

- Toujours sortir le beurre du réfrigérateur quelques minutes avant de l'utiliser afin de faciliter sa manipulation.
- Pour réussir un bon feuilletage léger et bien développé, utiliser des beurres sec à 84% de M.G., avec un taux d'humidité moindre.

Suggestions d'utilisations

- Tracés ou non, à chaque beurre son usage…
- Les beurres de tourage sont adaptés à la réalisation de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins…) et autres pâtes feuilletées (chaussons, mille-feuilles, galettes des rois…).
- Les beurres d'incorporation s'utilisent pour les pâtes levées de type brioches, cakes, et crèmes au beurre.

BEURRES DGF ROYAL		Unité de vente		DLUO
Beurre Fin Frais	1kg			60 jours
Beurre de Tourage 84%		2kg		60 jours
Beurre de Tourage 82%		2kg		
BEURRES DGF SERVICE		**Unité de vente**		**DLUO**
Beurre Extra fin	1kg			60 jours
Beurre de Tourage	1kg			60 jours
BEURRES COLORÉS DGF SERVICE		**Unité de vente**		**DLUO**
Beurre Tourage coloré carotène Royalissime		2kg		60 jours
Beurre Tourage coloré carotène	1kg			60 jours
Beurre incorporation coloré carotène	1kg		10kg	60 jours
BEURRES CONCENTRÉS COLORÉS DGF SERVICE		**Unité de vente**		**DLUO**
Beurre Concentré coloré croissant et feuilletage	1kg	2kg		60 jours

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



Nos valeurs répondent à vos exigences



L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite




Sommaire



Souple et riche en goût ...





Une gamme indispensable haut de gamme





LES MARGARINES DGF ROYAL
Margarine Feuilletage
Margarine Croissant
Margarine Brioche

ROYAL OR DGF ROYAL
Royal Or Feuilletage
Royal Or Croissant
Royal Or Brioche

ROYAL ELITE DGF ROYAL
Royal Elite tourage 25% beurre
Royale Elite incorporation 25% beurre

PRÉPARATION POUR GARNITURE DGF ROYAL



DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



Les Margarines et Royal Or DGF Royal

Souple et riche en goût...

Saveur, tenue, souplesse...
Les margarines et Royal Or DGF Royal une haute gamme conçue pour des recettes gourmandes, une facilité de travail et une bonne conservation.

Une garantie de souplesse pour des desserts fondants, des viennoiseries croustillantes et légères. Une plasticité et une onctuosité reconnues pour accompagner votre réussite.



Les plus qualité

- Produit d'une grande plasticité, très malléable pour s'étirer ou s'aplatir sans se rompre.
- D'une texture lisse et homogène à la couleur jaune pale des huiles végétales utilisées.
- Consistance régulière.
- Royal Or est un produit haut de gamme, le pourcentage des matières grasses laitières lui confère un rendu plus savoureux.
- Royal Elite, un mélange de matières grasses avec 25% de beurre pour des goûts plus typés.

Conservation / Stockage

- Stocker à des températures comprises entre 0° C et 15° C.
- Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur dans l'emballage d'origine.
- Eviter la proximité de produits odorants.

Suggestions d'utilisations

- Utiliser la margarine spécifique aux utilisations recherchées (fabrication de garnitures, pâtes levées et feuilletées, pâtes levées feuilletées, crèmes mousselines...)

MARGARINES DGF ROYAL	Unité de vente		DLUO
Margarine Feuilletage		2kg	154 jours
Margarine Croissant		2kg	154 jours
Margarine Brioche	500 g		154 jours
ROYAL OR DGF ROYAL	Unité de vente		DLUO
Royal Or Feuilletage		2kg	120 jours
Royal Or Croissant		2kg	120 jours
Royal Or Brioche	500 g		120 jours
ROYALE ELITE TOURAGE DGF ROYAL 25% Beurre		2kg	154 jours
ROYALE ELITE INCORPORATION DGF ROYAL 25% Beurre	500 g		154 jours
PRÉPARATION POUR GARNITURE DGF ROYAL		2,5kg	180 jours









Tradition et technologie ...





Une gamme complète de margarines et préparations prêtes à l'emploi









Les Margarines et Préparations prêtes à l'emploi DGF Service et DGF Yellow

Tradition et technologie...

Saveur, tenue, souplesse...
Simplifiez-vous la vie avec la gamme très complète de margarines DGF Service et DGF Yellow. Ces margarines adaptées à des utilisations spécifiques vous garantissent des produits bien développés et réguliers.

Un goût fondant et une coloration des plus appétissante alliés a une grande plasticité, un gage de réussite pour vos desserts et viennoiseries.



LES MARGARINES DGF SERVICE
Margarine Feuilletage
Margarine Croissant
Margarine Brioche
Margarine Moka

PRÉPARATION PRÊTE À L'EMPLOI DGF SERVICE
Préparation pour garniture

LES MARGARINES DGF YELLOW
Margarine Feuilletage
Margarine Croissant
Margarine Brioche

Les plus qualité

- Produit d'une grande plasticité, très malléable pour s'étirer ou s'aplatir sans se rompre.
- Consistance régulière.
- Souplesse et facilité de mise en œuvre.

Conservation / Stockage

- Stocker à des températures comprises entre 0°C et 15°C.
- Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur dans l'emballage d'origine.
- Eviter la proximité de produits odorants.

Suggestions d'utilisations

- Utiliser la margarine spécifique aux utilisations recherchées (fabrication de garnitures, pâtes levées et feuilletées, pâtes battues, sablés, crèmes mousselines...)

MARGARINES DGF SERVICE		Unité de vente		DLUO
Margarine Feuilletage		2kg		90 jours
Margarine Croissant		2kg		90 jours
Margarine Brioche	500g			90 jours
Margarine Moka	500g			90 jours
PREPARATION PRETE A L'EMPLOI DGF SERVICE		**Unité de vente**		**DLUO**
Préparation pour garniture		2kg		90 jours
MARGARINES DGF YELLOW		**Unité de vente**		**DLUO**
Margarine Feuilletage		2kg		90 jours
Margarine Croissant		2kg		90 jours
Margarine Brioche			2,5kg	90 jours

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite





Du goût et du caractère ...









Toute une gamme de produits salés





Les Produits salés DGF Service Traiteur

Du goût et du caractère...

Le déjeuner part en miettes, et la pizza et le sandwich sont alors les grands substituts. Mais le sandwich peut aussi servir de base à un repas sain et équilibré, l'important étant de jouer sur les variétés. La tomate et la salade verte contribuent à l'apport nutritionnel journalier recommandé. Pour donner du goût, pensez à la moutarde de Dijon, aux olives, plutôt qu'au beurre et aux sauces grasses.

Aujourd'hui, les recettes de sandwichs sont aussi variées que l'imagination le permet : froids, chauds, salés ou sucrés, à vous de composer. D'ailleurs certains grands chefs de cuisine n'hésitent plus à élaborer leurs propres recettes de sandwichs et à les proposer à leur carte. De nos jours les sandwichs originaux réveillent le palais et amusent les regards. Les produits DGF Service Traiteur ont été sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques qui leur confèrent une grande appétence.

LES OLIVES :
Olives vertes entières 26/29
Olives noires entières 29/29
Olive vertes dénoyautées 26/29
Olive noires dénoyautées 26/29
Olives façon Grèce

PRODUITS À BASE DE TOMATE :
Tomates pelées concassées
Sauce pizza 8/10
Sauce pizza 10/12
Garniture pizza

LES ASSAISONNEMENTS :
Moutarde
Mayonnaise



Les plus qualité

- Les produits à base de tomate sont élaborés avec une recette sans amidon !
- La mayonnaise est préparée avec de la moutarde Dijon pour donner plus de goût et sa texture ferme et onctueuse permet une utilisation en décor avec un dressage à la poche.

Conservation / Stockage

- Converser ces produits au réfrigérateur 2-3 jours après ouverture.

Suggestions d'utilisations

- Des produits adaptés pour la réalisation de sandwichs chauds ou froids, pizzas, hot dog, friands… et tout autres produits de snacking pour des préparations rapides et appétissantes.
- De simples tartines de pain de campagne légèrement grillées avec une base de sauce tomate, quelques antipasti, un filet d'huile d'olive et le tour est joué !
- Attirez la curiosité de vos clients et proposez leur un repas complet et équilibré. N'oubliez pas le dessert !



LES OLIVES		
Olives vertes entières 26/29	Boîte 4/4 ; 5/1	3 ans
Olives noires entières 29/29	Boîte 4/4 ; 5/1	3 ans
Olive vertes dénoyautées 26/29	Boîte 4/4 ; 5/1	3 ans
Olive noires dénoyautées 26/29	Boîte 4/4 ; 5/1	3 ans
Olives façon Grèce	Sachet sous vide 5kg	3 ans

LES PRODUITS TRAITEUR	Unité de vente	DLUO
PRODUITS À BASE DE TOMATE		
Tomates pelées concassées	Boîte 5/1	3 ans
Sauce pizza 8/10	Boîte 5/1	3 ans
Sauce pizza 10/12	Boîte 5/1	3 ans
Garniture pizza	Boîte 5/1	3 ans

LES ASSAISONNEMENTS		
Moutarde	Seau de 5kg	2 ans
Mayonnaise	Seau de 4.7kg	6 mois

DGF Service Traiteur
L'expression de notre savoir-faire au service de votre réussite

Tous nos produits et idées recettes sur notre site Internet :
www.dgf.fr
DGF 78570 FRANCE
CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél.: 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02



Les chocolats de couverture DGF

pour le plaisir du vrai chocolat!

Chez DGF notre métier est de vous offrir toute la noblesse d'un chocolat de qualité!
Toute la gourmandise à portée de mains avec des couvertures onctueuses, des chocolats d'origine Equateur révélateurs de toute l'intensité des saveurs exotiques, des chocolats aromatisés aux parfums évocateurs ....

Le premier indice de la qualité d'un chocolat est sa composition. Un chocolat noir de qualité renferme essentiellement de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre.

Plus le pourcentage de cacao est élevé, moins il contient de sucre et plus son goût sera prononcé.

Le chocolat est une matière fragile qui exige un traitement hautement privilégié.
L'humidité et les odeurs peuvent détériorer les qualités du chocolat... De plus, il craint la chaleur et les changements de températures. Exclure systématiquement le stockage au réfrigérateur.

Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques, nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après chaque utilisation.

Une plaquette de 4 pages avec des recettes à base de chocolat est mise à votre entière disposition. N'hésitez pas à en faire la demande auprès de votre distributeur DGF Réseau pour vous familiariser avec nos chocolats. De nombreuses recettes de bonbons, bouchées, entremets, petits gâteaux... sont aussi à votre disposition sur la base recette du site internet :
www.dgf.fr
Alors ouvrez l'œil et réveillez vos papilles !

Le conseil du Chef pour bien réussir vos moulages...

Pour bien réussir vos moulages et vos bonbons de chocolat, vous devez respecter LA CRISTALLISATION par tempérage.
IMPORTANT : la température de votre laboratoire devra être comprise entre 20 et 22°C avec une hygrométrie conseillée de 60% maximum.
Vos moules devront être propres et tempérés entre 20 et 22°C.

	% de cacao min.	Fluidité	Saveurs	Couleur	Utilisations
Les chocolats NOIRS			**La puissance du cacao pour le plaisir du vrai chocolat**		
TRINIDAD	49,50%	+	Une couverture au goût de chocolat traditionnel	chocolat noir	*Des chocolats noirs mis au point pour la réalisation de moulages, ganaches, mousses, sauces chocolat, enrobages, crèmes glacées, intérieurs de bonbons, décorations, pièces commerciales...*
YUCATAN	55%	++	Un goût plus cacaoté	chocolat noir	
CARACAS	58,50 %	+++	Un goût plus cacaoté	chocolat noir	
GUAYAQUIL	64%	+++++	Une saveur fruitée en cacao et agréable en bouche	chocolat noir	
CARAIBES	72%	++++++	Goût très prononcé en cacao, légèrement amer.	chocolat noir foncé	
PATISSIER	49,50%	+	Une couverture au goût de chocolat traditionnel	chocolat noir	
CONFISEUR	55%	++	Un goût plus cacaoté	chocolat noir	
MI-AMERE CARACAS	58,50%	+++	Un goût plus cacaoté	chocolat noir	
EXTRA BITTER	64%	+++++	Une saveur fruitée en cacao et fondante en bouche	chocolat noir	
SUPER EXTRA BITTER	72%	++++++	Goût très prononcé en cacao, légèrement amer.	chocolat noir foncé	
Les chocolats AU LAIT			**La douceur et l'onctuosité d'un bon chocolat au lait**		
TROPICANA	35%	+++	Goût chocolat au lait	chocolat au lait traditionnel	*Une couverture adaptée à de nombreuses utilisations pâtissières et chocolatières : moulages, mousses, bavaroises, ganaches, glaces, sorbets, crèmes...*
MARACAIBO	38%	+++++	Goût plus prononcé en cacao	marron très foncé	
JAVA	36,40%	+++++	Une saveur fruitée en cacao, fondante en bouche et douce	marron très clair	
SUPERIEURE	38%	+++++	Goût plus prononcé en cacao	marron très foncé	
CONFISEUR	35%	+++	Goût chocolat au lait	chocolat au lait traditionnel	
Les Chocolats BLANCS			**Tout le fondant en bouche sur une note légèrement sucrée**		
CHOCOLAT BLANC	30%	++++	Goût lacté très prononcé	ivoire légèrement foncé	*Très apprécié en confiserie pour un contraste des couleurs, mais s'adapte aussi à la réalisation de mousses, crèmes glacées, sauces chocolat ...*
ABSOLU	35%	+++++	Moins sucré et associé à l'arôme naturel de vanille	ivoire très clair	
Les Chocolats AROMATISÉS			**Toute la force du chocolat associée à des notes subtiles de saveurs caractéristiques**		
NOIR AU CAFÉ	64%	+++++	Goût de café torréfié	chocolat noir standard	*Un chocolat idéal pour les réalisations de pièces commerciales, enrobages et garnitures, mais aussi les mousses, glaces et sorbets. De bonnes couvertures pour réaliser des fritures aromatisées et éveiller les papilles.*
NOIR GOUT ORANGE	60%	+++++	Goût d'écorce d'orange	noir standard	
NOIR AUX ÉPICES	64%	+++++	Subtil en épices	chocolat noir standard	
LAIT GOUT CARAMEL	36%	++++	Goût de caramel beurre vanillé	chocolat au lait traditionnel	
LAIT GOUT NOISETTE	34%	++++	Léger goût noisette	chocolat au lait traditionnel	
Les ORIGINES			**Une seule et même origine de fève pour une saveur bien spécifique**		
EQUATEUR noir	68%	++++++	Goût intense très fruité	chocolat noir standard	*Un succès garanti en confiserie, en chocolaterie pour les moulages, dans les ganaches, et intérieurs de bonbons chocolat. S'accomode aussi très bien avec les réalisations pâtissières, dans l'intégration des mousses pour un bon goût chocolat.*
EQUATEUR au lait	40%	+++++	Goût prononcé, fruité	chocolat au lait traditionnel	
EQUATEUR blanc	30%	+++++	Goût prononcé en cacao (car beurre de cacao non traité)	ivoire foncé	

www.dgf.fr

